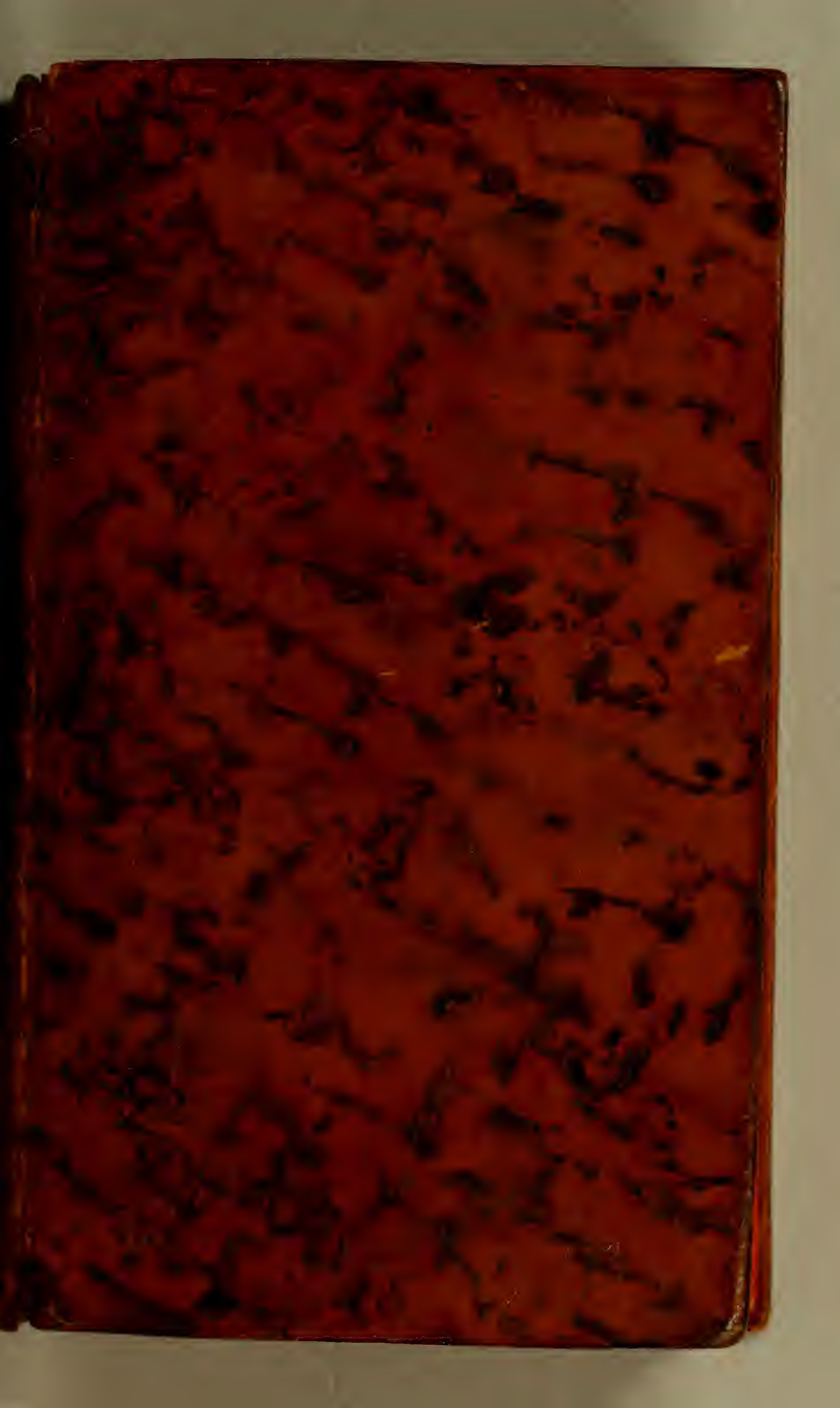
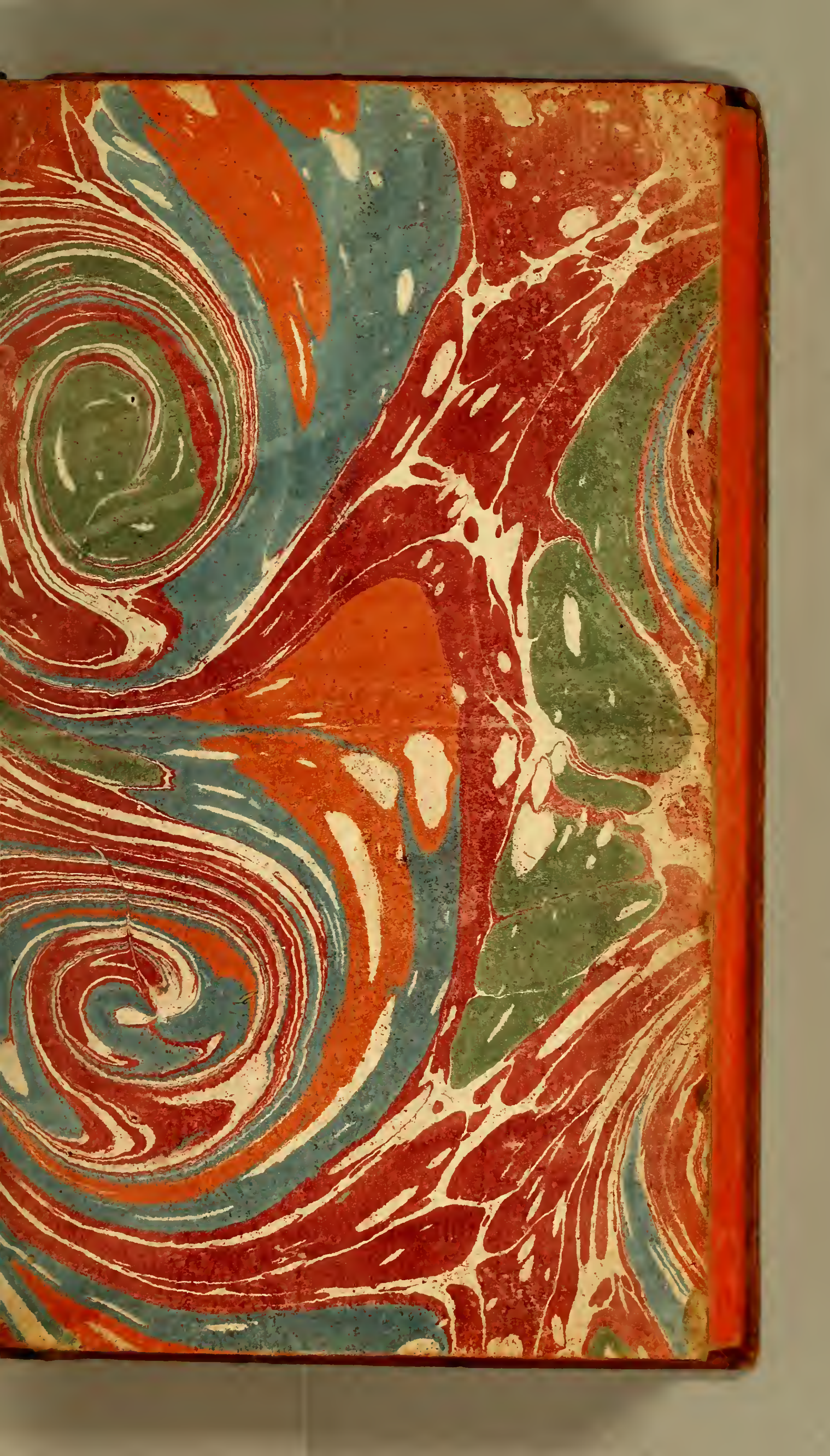
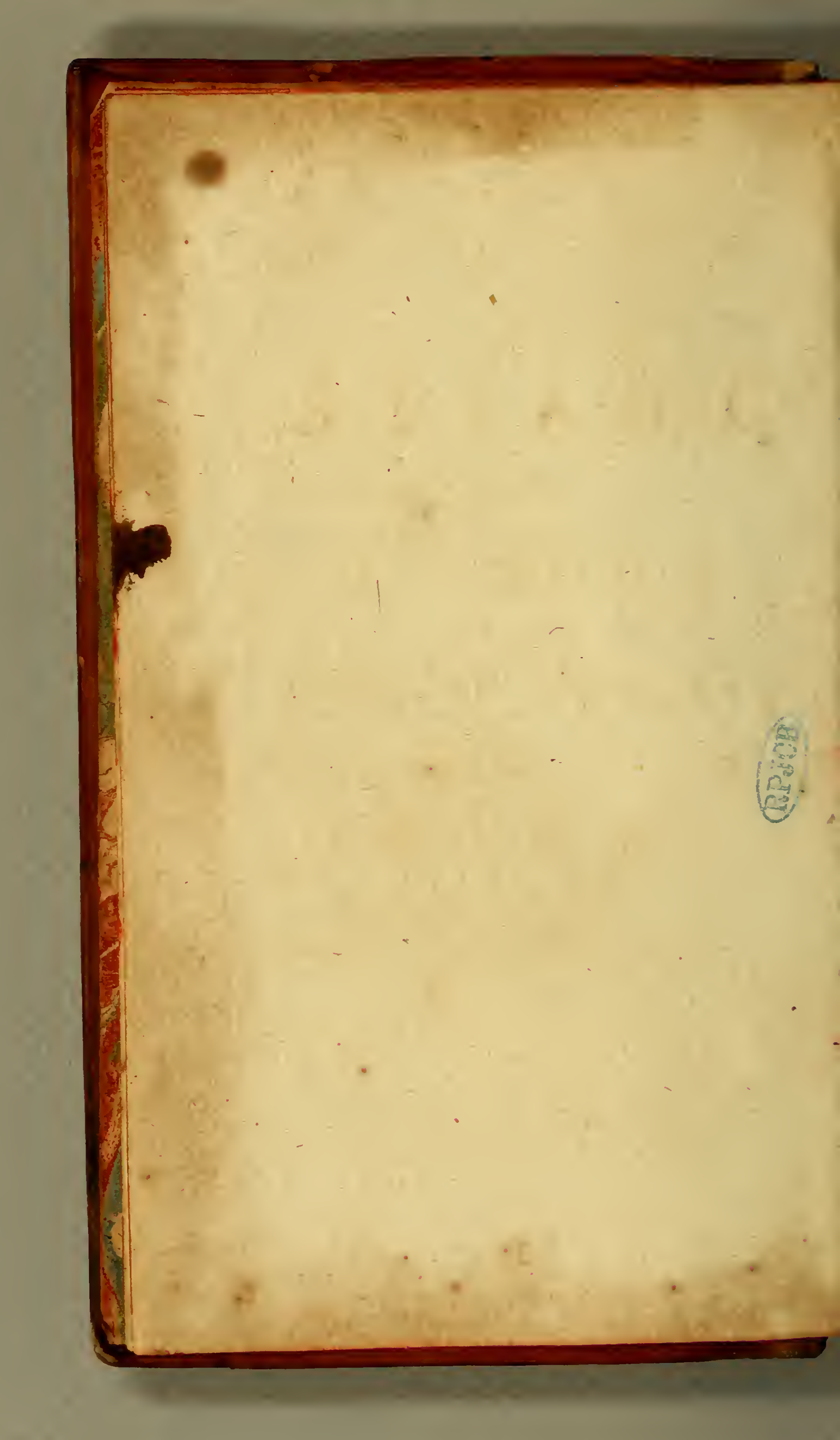



GAUDEO
John Carter Brown.





TRAITÉ

OU

ABRÉGÉ

DES

PLANTES USUELLES DE S. DOMINGUE.

TOME TROISIÉME.

Cet Ouvrage se trouve

A BORDEAUX,

Chez les Freres LA BOTTIERE.

A BREST,

Chez DERRIEN.

A CAEN,

Chez G. LEROY, Imprimeur.

A ORLEANS,

Chez MASSOT.

A MARSEILLE,

Chez MOSSY.

A MONTPELLIER,

Chez RIGAUD.

A NANTES,

Chez la veuve VATAR & Fils.

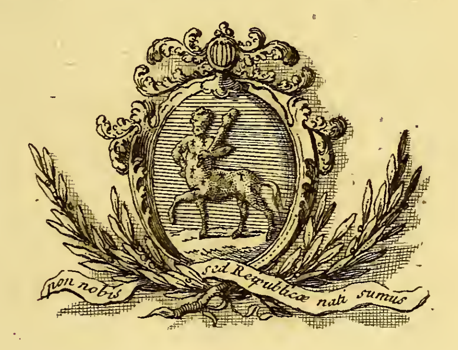
A ROUEN,

Chez ABRAHAM LUCAS.

TRAITÉ
OU
ABRÉGÉ
DES PLANTES USUELLES
DE S. DOMINGUE,

Par M. POUPPÉ DESPORTES,
Médecin du Roi, & Correſpondant de l'Académie Royale des Sciences de Paris.

TOME TROISIÉME.



A PARIS,
Chez LE JAY, Libraire, rue S. Jacques, au-deſſus de celle des Mathurins, au Grand Corneille.

M. DCC. LXX.

Avec Approbation & Privilége du Roi.



AVERTISSEMENT.

LA Botanique étant pendant mon séjour à l'Amérique ma récréation & mon principal amusement, je fais part au Public de toutes les plantes que j'ai découvertes.

Un Traité ou Abrégé des Plantes usuelles de Saint Domingue m'a paru d'autant plus intéressant, qu'il convient à la suite de l'Histoire des Maladies. Pour le rendre plus parfait, il eût fallu joindre à la description de chaque plante sa figure; mais cette dépense surpasse mes facultés.

Sat me collegisse juvat.

Quand on jugera à propos de

faire une nouvelle impreſſion des nouveaux genres de Plumier, & d'imprimer le Manuſcrit des deſcriptions latines & françoiſes des Plantes de l'Amérique de cet illuſtre Botaniſte, qui eſt en dépôt à l'Académie des Sciences, on pourra les augmenter de quelques-unes faites ſur le plan de cet Auteur, & de quelques nouveaux genres dont j'ai eu ſoin de tracer le caractere ſuivant la nouvelle méthode de Linæus.





TRAITÉ

OU

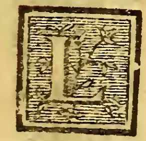
ABRÉGÉ

DES

PLANTES USUELLES

DE S. DOMINGUE.

PLANTES PURGATIVES.



LIANE PURGATIVE. *Convolvulus aphyllos altissimas arbores scandens tereti, foliis rarissimis parvis flore albo minimo.* On appelle dans les Isles Antilles Liane toute plante

qui grimpe. Par là on confond plusieurs plantes qui doivent se rapporter à différens genres. Les Liserons, qui ne sont point distingués des autres Lianes, méritent d'autant plus d'attention, qu'ils forment une très-belle & très-nombreuse classe. On en peut voir le Catalogue dans les nouveaux genres de Plumier. Plusieurs sont employés dans la Médecine. De ce nombre sont *convolvulus marinus, folio rotundo, flore purpurascente; convolvulus coccineus polyphyllos, flore & fructu purpurasc. maximo; convolvulus coccin. heptaphyl. radice crassissimâ.*

Le R. P. Plumier compare les vertus du premier à la Scammonée, celle du second au Turbith, & enfin celle du troisiéme au Méchoacan; mais la Liane, dite purgative, a tellement prévalu, qu'on la regarde comme le meilleur & le plus salutaire purgatif de l'Amérique. Cette plante est fort commune dans les bois. Elle pousse une tige grise fort mince & très-flexible, qui se replie par-dessus les

branches des arbres auxquels elle s'attache, & defcendant vers la terre, elle y reprend de nouvelles racines. Ses tiges font prefque nues; fes feuilles font très-petites, femblables à celles de notre petit Liferon; fes fleurs font blanches, & partent des aiffelles des feuilles. On coupe cette plante en petits morceaux; on en exprime un fuc laiteux, qui, en fe coagulant, devient noirâtre, & qui à la dofe d'un fcrupule ou d'un demi-gros, purge très-doucement : cependant il arrive quelquefois que, femblable aux autres purgatifs gommeux, il occafionne une fuperpurgation. On remédie à cet accident par une rôtie au vin.

COCCIS. On attribue à cette plante les mêmes vertus qu'à l'Ipécacuanha. La comparaifon que Pifon & Marcgrave font de l'Ipécacuanha avec l'herbe Paris, pourroit faire préfumer que le Coccis en feroit une efpéce. Ses feuilles imitent celles de l'herbe Paris, quoiqu'il forte quelques fleurs des aiffelles des feuilles;

elles viennent pour l'ordinaire en bouquet au haut de la tige. Sa racine au surplus étant blanche, cette plante ne pourroit être que l'Ipécacuanha blanc. J'ai fait attention à une plante que j'ai rencontrée ici, & qui se rapporte au genre de la Violette : elle pourroit bien être le véritable Ipécacuanha de Saint Domingue.

Viola parvi-flora veronicæ folio non villoso, floribus ex albo-violaceis. Cette Violette est haute d'un pied, & a une tige droite garnie de très-peu de feuilles. Elles sont plus petites que celles de la violette ordinaire. La pétale inférieure, faite en forme de spatule, est très-grande, & ses quatre autres si petites, qu'il faut enlever le calice pour les bien distinguer. Son fruit est semblable à celui de la violette commune. Sa racine est brune & un peu ridée.

ACAJOU. Le Pommier d'Acajou est très-commun. Plumier l'a parfaitement bien décrit. Le caractere de sa fleur

& de ſon fruit ſe trouve dans les Élémens de Botanique. Il n'y a perſonne aujourd'hui qui n'ait fait l'anatomie de la pomme & de la ſemence d'Acajou. Son fruit eſt bon pour l'eſtomac, mais il faut qu'il ſoit confit; car tous ceux qui le mangent crud ne tardent pas à ſe plaindre d'une peſanteur conſidérable, & ſouffrent très-ſouvent une grande indigeſtion. Les feuilles du Pommier d'Acajou de Saint Domingue ſont d'un verd un peu obſcur, pâle ou jaune, quand l'arbre eſt ſur le point de s'en dépouiller, & en cela il n'a rien de commun avec les autres arbres. La gomme de ſon fruit, dit Plumier, eſt jaunâtre, tranſparente, tant ſoit peu brune, & très-propre à faire de la colle. Je n'y ai pas remarqué d'autre couleur ni d'autre vertu. L'huile ou ſuc cauſtique qu'on trouve entre les cloiſons qui compoſent la coque & qui l'enveloppent, & que l'on dit conſumer en moins de vingt-quatre heures l'acier du couteau qui l'a entamée, à la vérité le

ronge tant soit peu, mais ne le consume pas. On attribue à l'Acajou de grandes propriétés. Quelques-uns se servent de sa racine pour purger leurs Negres.

GAYAC. Cet arbre a non-seulement une vertu sudorifique, mais encore purgative. Ses feuilles purgent fort utilement les Negres.

MÉDECINIERS ou PIGNONS D'INDE. La vertu purgative des Pignons d'Inde les a fait appeller Médeciniers. Le petit Médecinier, ainsi nommé parce qu'il est un des plus petits, est un doux purgatif. Ses feuilles reluisantes ressemblent à celles du Citronier. On les mange en salade, ou bien on en boit la décoction.

CHARDON-BÉNI DE L'AMÉRIQUE. On donne à l'Argemone le nom de Chardon-béni des Isles, croyant trouver dans sa figure quelque ressemblance avec cette plante. On employe ses feuilles & sa tige aux mêmes usages. On se sert à la Martinique de sa graine pour purger les Negres.

CASSIER ou CANEFICIER. TAMARIN. Ces deux plantes, si familieres dans la pratique d'Europe, ont aux Isles des effets merveilleux dans les fievres continues & les fluxions de poitrine bilieuses. On n'a point de plus salutaires remedes que l'Eau de Casse aiguisée avec quelque sel digestif, & quelquefois avec l'Emétique.

Si le Tamarin des Isles est moins purgatif que celui du Levant, il n'en est pas pour cela moins estimable. Son fruit en décoction est la meilleure dont on puisse user dans la Maladie de Siam : on en fait une tisane avec la racine de Citronier. J'ai marqué dans mon Mémoire des Maladies de Saint Domingue la raison qu'on a de préférer le Tamarin dans les maladies d'été, & la Casse dans celles d'hiver. On peut faire avec les fleurs du Cassier un syrop purgatif aussi excellent que celui de roses pâles.

Plantes apéritives.

Alkekenge ou Herbe a Cloques. Le Coqueret de l'Amérique ne differe de celui d'Europe que par la couleur jaune de son fruit, & par ses follicules d'un verd rouge. Cette plante est très-commune à Saint Domingue, & a les mêmes vertus que celle de France.

On doit distinguer cette plante du *Solanum Hortense*, qu'on appelle Morelle, dont les qualités sont bien différentes. Tout le monde au reste connoît l'Alkekenge ou Camaru, & Plumier l'a décrite sous le nom de *Alkekengi flore albo, folliculis è rubro virescentibus, fructu flavescente.*

ARISTOLOCHE longue. La figure des feuilles de cette Aristoloche grimpante la fait bientôt remarquer & reconnoître. Ses feuilles représentent un fer à cheval ; & son fruit attaché par un

long pédicule ou filet, repréfente un encenfoir. Nos monticules en font remplis. On fait entrer l'Ariftoloche dans la compofition des tifanes apéritives.

EUPATOIRE ou LANGUE DE CHAT. Un Chirurgien ayant cru trouver dans cette plante quelque rapport avec la Valériane fauvage, l'a baptifée de ce nom, & eft venu à bout de la faire croire telle. Sa racine a à peu près la même odeur; mais fa fleur eft à fleurons femblables à ceux de l'Eupatoire d'Europe. On emploie fa racine dans les tifanes apéritives, fur-tout pour provoquer les regles. Elle paffe auffi pour un des plus grands vulnéraires de l'Amérique. Plufieurs m'ont dit avoir guéri des ulceres malins, en trempant un plumaceau dans le fuc de fes feuilles, & l'appliquant fur la plaie. On s'en fert auffi fort utilement dans les cataplafmes réfolutifs, fur-tout pour le mal de gorge. Le vulgaire a donné à cette plante le nom de Langue de chat, fes

feuilles paroissant avoir la figure de la langue d'un chat.

CALEBASSE. Suivant l'opinion de nos Habitans, cette plante a des vertus toutes divines, & elle est un remede universel contre toutes sortes de maladies. Veut-on guérir une Hydropisie ou une Diarrhée ; prenez, dira-t'on, du suc de Calebasse. A-t'on lieu de soupçonner un abcès dans les parties internes ; le suc de Calebasse est un remede incomparable. Cependant, malgré ce divin remede, on meurt tous les jours à Saint Domingue de Diarrhée, d'Hydropisie & d'Abcès. Quoi qu'il en soit, on sera peut-être bien aise de connoître ce remede. On prend un fruit de Calebasse qui n'est pas mûr, on le fait boucanner, c'est-à-dire rôtir sur les charbons. On l'ouvre, on passe & on exprime la pulpe au travers d'un linge, & on en fait boire le jus chaud au malade. Cette liqueur a un goût d'une légere amertume. Elle purge ordinairement, mais fort peu, & elle agit le plus

ſouvent par les urines. C'eſt pourquoi je la place parmi les plantes apéritives.

HERBE A COLET. Cette plante ne pouſſe que par les urines. Elle croît le long des ruiſſeaux. Sa racine eſt blanche, très-diviſée & très-chevelue : ſa tige eſt noueuſe, & de chaque nœud partent une ou deux feuilles de la largeur d'une main ouverte, ronde, ſoutenue par un pédicule fort long qui s'attache preſque au centre de la feuille; ce qui lui donne la figure d'un paraſol. Elle eſt pour l'ordinaire haute de deux à trois pieds. Cette plante eſt un des plus forts diurétiques de l'Amérique. On fait infuſer ſa racine à froid, & on en uſe pour boiſſon. Elle fait quelquefois tant uriner, que ſi on n'en diſcontinuoit l'uſage, on courroit riſque de tomber dans un diabétés & un deſſéchement conſidérable.

LA GRIFFE A CHAT. Cette plante eſt le Lierre de Saint Domingue. Elle grimpe le long des arbres & des pierres, & elle y paroît fortement attachée par

des filamens qui semblent être autant de racines. Sa feuille est petite, semblable à celle de la Menthe, & d'un verd obscur.

BALISIER. Cette plante croît le long des ruisseaux : elle pousse de sa racine plusieurs feuilles longues de plus d'un pied, & larges pour l'ordinaire de six à sept doigts : elles environnent une tige haute de deux ou trois pieds, qui se termine par un bouquet de fleurs en forme de couronne.

LE JONC DE MER. Ce Jonc ne differe des autres que parce que l'eau salée donne à ses feuilles une couleur argentée. Ces trois dernieres plantes dominent dans une tisane qu'on emploie utilement dans les Chaudes-pisses. Elles sont apéritives & rafraîchissantes. D'autres se servent pour ces maladies des racines à Colet, de Citronier, de Mal-nommée & de Verveine blanche : quelques-uns des racines d'Herbe à bled, & d'une plante qu'on appelle Jet sureau, laquelle est

une eſpéce de *Saururus*, que je ne crois pas avoir été décrite par Plumier. Elle ſe trouve à l'embouchure d'une riviere dans laquelle reflue la mer. Ainſi cette plante doit être regardée comme maritime, & par conſéquent plus apéritive que les autres eſpéces de ce genre. Elle eſt haute de deux ou trois pieds, très-branchue : ſa tige eſt noueuſe. De chaque nœud partent deux feuilles, & très-ſouvent une ſeule & pointue, d'un verd blanc en-deſſous, & d'un verd gai en-deſſus, au ſurplus à nervure de plantain. Elles ſont longues de trois pouces ſur un & demi de large.

MAPOU. Fromager, Ceiba. Quoique Plumier, dans la deſcription du Mapou, n'en ait reconnu que deux eſpéces, nos Habitans en diſtinguent cinq. Les deux rapportées par Plumier, *Ceiba viticis foliis, caudice aculeato. Ceiba viticis foliis, caudice glabro.* La troiſiéme appellée Mapou rouge, qui eſt plus eſtimée pour faire des canots que les Figuiers de Saint

Domingue. La quatriéme est un Mapou plus rouge, que les Espagnols appellent *Colorade*, & de l'écorce moyenne duquel ils font des hamacs magnifiques. Enfin la cinquiéme, qu'on appelle improprement Mapou, & quelquefois Bois de fléau par rapport à sa légéreté. En faveur de ce charmant & excellent arbre dont on est à lieu de tirer de grands avantages, on voudra bien me permettre une petite digression.

Plumier l'appelle *Gossypium seu xilon arboreum fructu oblongo sulcato.*

Tam propter florum constructionem quam propter lanuginem illam mollem siliquis suis contentam, xylorum familiæ hanc arborem censui referendam, inquit Plumerius, pluribus in locis antillanar. reperitur, hæc arbor Januario & Februario mensibus floret, Aprili vero & Maio fructus maturos profert.

Cet arbre, qui attire avec raison les regards de tous les passans, est un des plus beaux & des plus utiles de l'Améri-

que. L'abondance & la grandeur de ſes fleurs blanches, la ſingularité de ſes fruits qui repréſentent une eſpéce de cône à angles ſaillans, l'agréable ombrage que l'abondance de ſes feuilles procure, ſont pour les voyageurs tout à la fois un ſujet d'admiration & de plaiſir. Les ſens ne ſont pas les ſeuls qui s'y trouvent flattés. Le profit qu'on pourroit tirer du coton de cet arbre, ne mérite pas moins nos attentions. Tout le monde admire la beauté, la fineſſe & la bonté des caſtors d'Angleterre. On ne doit attribuer ces bonnes qualités qu'au duvet contenu dans le fruit de cet arbre que les Anglois employent dans la fabrique de cette marchandiſe. Le François, ſi ingénieux dans l'invention & la perfection des Arts, pourroit tirer de grands avantages des tréſors que renferment & peuvent fournir nos Colonies.

Cet arbre n'eſt pas moins eſtimable dans la Médecine. On fait entrer dans les tiſanes apéritives, ſur-tout pour

l'Hydropisie, les racines de Mapou.

LIANE A SAVON. La feuille de cette plante ressemble plus à la feuille du Noisetier qu'à celle du Liseron. Cette Liane est ligneuse & grimpante; elle s'éleve fort haut sur les arbres voisins; elle a une écorce grise, un bois blanc spongieux, amer. Elle est fort commune dans les bois. On l'appelle Liane à savon, parce que son bois & son écorce font écumer l'eau comme du savon. On se sert fort utilement de cette plante pour déterger les ulceres des reins, de la vessie & de l'uretre. L'écorce du Guazuma a la même vertu.

SQUINE de Saint Domingue. On substitue cette plante à la Squine ordinaire. Sa racine a la même figure.

HERBE A BLED. Le nom de cette plante fait connoître la ressemblance qu'elle a avec le bled.

Plumier paroît avoir un peu méprisé le genre des Gramens, qui est très-nombreux à l'Amérique; il n'en a décrit qu'un seul.

Gramen appullatum avenaceum.

L'Herbe à bled mérite d'être diſtinguée par rapport à ſes bonnes qualités. Sa racine eſt très-diurétique.

THYM DE SAVANES. La douce & belle couleur des fleurs & des petites feuilles de cette plante, l'agréable odeur, le goût fin & aromatique de toutes ſes parties, charment tellement tous les ſens, qu'elle mérite à juſte titre d'être regardée comme une des plus précieuſes & une des plus ſalutaires plantes de cet hémiſphere. On l'emploie avec ſuccès à Saint Domingue pour rétablir les forces des malades. Elle paſſe pour un excellent béchique. Elle eſt particulierement eſtimée pour redonner à la lymphe la fluidité dont elle eſt dépourvue, & par conſéquent préférée dans les embarras & obſtructions des glandes lymphatiques. Elle croît dans des terres ſtériles & ſabloneuſes. Ses petites tiges ont beaucoup de rapport avec celles du Thym. Elles partent d'une racine très-fibreuſe, & s'é-

levent pour l'ordinaire à la hauteur d'un pied. Ses feuilles sont oblongues, canelées, dentelées sur leurs bords, argentées en-dessous, d'un verd gai en-dessus, longues de quatre à cinq lignes, larges de trois. Elles imitent beaucoup celles du Chamædris. Les fleurs naissent des aisselles des feuilles; elles ont la grandeur, la couleur & la figure de celles de la petite Centaurée; elles sont monopétales, c'est-à-dire d'une seule piéce, en forme d'entonnoir ou de tuyau, composées de façon qu'elles paroissent doubles. On apperçoit deux membranes collées intimement ensemble vers leur base, & séparées vers le milieu. L'extérieure est dentelée; l'interne plus déliée ou fine & plus haute : elle déborde de l'autre. Le pistil s'éleve d'un calice composé de deux petites feuilles : il perce la fleur, & devient par sa base un fruit ou capsule petite, pointue, qui s'ouvre en deux parties égales, & renferme quatre à cinq semences rondes, roussâtres, & attachées au

centre. L'odeur de cette plante m'a paru fort ſemblable à celle de la Santoline. Elle fleurit preſque toute l'année.

EUPATOIRE à feuilles de Marjolaine. Cette plante, qui a deux pieds de haut, pouſſe de ſa racine fibreuſe & très-chevelue, une tige ligneuſe couverte d'une écorce griſe, & diviſée en pluſieurs petits rameaux qui ſont ornés de feuilles oppoſées, argentées en-deſſous, d'un verd pâle en-deſſus, au ſurplus tout-à-fait ſemblables à celles de la Marjolaine. Toute la plante exhale la même odeur, & a le même goût. Elle n'en differe que par le caractere des fleurs qui ſe rapportent au genre de l'Eupatoire. Elles naiſſent en bouquet au ſommet des rameaux. Elle eſt fort commune dans les lieux ſabloneux du quartier de Maribarou, proche le Fort-Dauphin.

On doit rapporter à cette claſſe trois à quatre eſpéces de Grateron, dont je crois que Plumier n'a point eu de connoiſſance, & pluſieurs autres nouvelles

plantes que j'ai envoyées à MM. de Juſſieu, dont j'ai donné des deſcriptions particulieres, & marqué les propriétés.

BOIS DE COUILLE. Cet arbriſſeau croît dans les marais ſalés. Sa longue ſilique reſſemble à nos Haricots. On ſe ſert de ſa racine dans les maladies vénériennes pour purifier les parties du virus vérolique. On met cette racine en poudre, & on en fait des pilules, ou on la fait bouillir, & on en boit la décoction. Ce remede a de très-bons effets; mais quelquefois il pallie plutôt le mal qu'il ne le guérit; & après s'en être ſervi, on eſt bientôt obligé d'avoir recours au mercure.

LA SCOLOPENDRE de Saint Domingue a les mêmes vertus que celle de France. On en fait ici beaucoup de cas pour réſoudre les obſtructions de la Rate, maladie très-commune aux Iſles.

PLANTES HYSTÉRIQUES.

MÉLISSE PUANTE. Cette Méliſſe eſt connue à S. Domingue ſous le nom de Véronique ; cependant elle n'en a ni l'apparence ni la fleur : elle imite plutôt la Menthe des jardins. Son odeur la fait bientôt diſtinguer.

CHARDON ÉTOILÉ PUANT. Ce Chardon eſt petit, rempant & très piquant. Son odeur eſt très-forte & très-puante. On le trouve ordinairement dans les ſavannes ou prairies.

LE POIS-PUANT. M. Dupas, Médecin à Léogane, m'a marqué comme un remede très-efficace pour les vapeurs, l'uſage du Pois-puant en forme de Café. Ses feuilles paſſent pour être très-réſolutives, & ſa racine paſſe pour être très-apéritive.

LIANE A CALCON. Cette plante eſt très-eſtimée pour rappeller les

regles & les vuidanges ſupprimées.

AVOCATIER. Le nom François de cet arbre paroît dériver de ſon nom Karaïbe Aoüacate. Cet arbre eſt le remede univerſel des Negres dans les maladies des femmes. On s'en ſert avec ſuccès comme d'un excellent apéritif. On s'en ſert auſſi en qualité de Béchique dans les maladies de poitrine. La vertu merveilleuſe qu'on attribue à ſon fruit & à ſon noyau, pourroit rappeller à ſon ſujet le beau vers qu'on a fait en faveur de la Roquette :

Excitat ad venerem tardos Perſea maritos.

Son amande ou ſemence broyée & infuſée dans du vin, eſt, dit-on, un remede ſûr pour cet effet. On pardonnera cette obſervation à un Médecin obligé en quelque ſorte de faire attention à tout ce qui concerne ſon art. J'écris au ſurplus pour des perſonnes qui par leur état doivent être inſenſibles aux impreſſions qu'elle peut faire.

Le ſuc qu'on tire de la ſemence de l'Avocatier donne une teinture jaune ineffaçable. J'en ai vu des marques ſur des ſerviettes, qui n'ont pu être effacées par la leſſive.

PLANTES PECTORALES.

CEtte claſſe eſt très-peu nombreuſe; à moins d'y rappeller, en qualité de Béchique, pluſieurs eſpéces de celles que nous avons miſes au rang des apéritives, comme l'Avocatier, la Langue de chat, & pluſieurs autres que nous faiſons quelquefois entrer dans les tiſanes pectorales.

Toutes les eſpéces de Franchipanier décrites par Plumier, ſont fort recherchées pour les maladies de poitrine; on n'en emploie que la fleur, qui étant nourrie d'un ſuc très-onctueux & aromatique, eſt propre pour épaiſſir & faire expectorer une lymphe trop âcre & trop limpide.

L'IMMORTEL, ou le BOIS IMMORTEL. On a donné le nom d'Immortel à cet arbre, parce qu'il vient promptement, & qu'il dure long-temps. Il est de la grandeur d'un Oranger, formant par son sommet un buisson très-touffu. Les fleurs naissent avant les feuilles, & sont d'une couleur très-rouge. On en fait un sirop très-excellent pour la poitrine.

LA RÉGLISSE de Saint Domingue est très-commune, & est connue de tout le monde. Elle supplée à la Réglisse d'Europe, & elle doit même y être préférée, parce qu'elle est fort douce, & ne participe d'aucune acrimonie. Cette plante a été très-bien décrite par Plumier.

QUINGAMBO, GOMBO. Cette espéce de Ketmia est d'un grand secours dans la pratique; elle tient lieu d'Althea, de Guimauve dans les maladies de poitrine, dans le dévoiement de grande Consoude, & enfin dans les fie-

vres lentes de glutineux & d'onctueux. Je n'ai point trouvé de remede plus efficace ni plus nourrissant, pour rétablir les forces épuisées, que les fruits de cette plante coupés par petits morceaux préparés à la sauce de petits Pois, avec la Laitue, la Chicorée blanche, un jaune d'œuf, & un peu de Canelle. Ce ragoût est non-seulement un remede salutaire, mais aussi un aliment très-agréable. J'en fais quelquefois bouillir dans le lait, & user soir & matin.

CAPILLAIRE. Il y a aux Isles une espéce de Capillaire semblable à celui de Canada, & dont on se sert à son défaut.

LA CANNE de Sucre entre dans la plupart de nos tisanes pectorales; elle aide beaucoup l'expectoration.

LE BASILIC est une plante naturelle aux Isles. On le trouve dans les lieux sablonneux & incultes. On en fait ici beaucoup de cas parmi les aromatiques & pour les tisanes béchiques.

Plantes vermifuges.

ABSYNTHIOÏDES. *Caulesens tenui folium, flore luteo.* Cette plante m'a paru nouvelle & n'avoir point encore été décrite : elle a beaucoup de rapport avec l'Absynthe d'Europe ; la figure des feuilles, l'odeur, la couleur, le goût & les fleurs, la feroient prendre pour de l'Absynthe, si elle n'en différoit pas par le calice qui est d'une seule piéce comme en entonnoir, sans écailles & très-uni, & par la couleur jaune de ses fleurs. Toute la plante a aussi un goût plus piquant & moins amer, une odeur plus aromatique & plus agréable ; elle a des fleurs & des fruits au mois de Juillet. On se sert de cette plante au défaut d'Absynthe.

OLDENLANDIA. *Hyssopifolia.* Cette plante imite parfaitement l'Hysope. Le R. P. Plumier, qui en a fait un nouveau genre, auroit pu la rapporter à

celui de la *Lyſimachia*. Sa fleur eſt monopétale en forme de rayon, dont le piſtil devient un petit fruit ou coque ronde qui ſe partage en deux capſules remplies de petites ſemences très-fines; ce qui me fait croire qu'on pourroit la nommer *Lyſimachia Hyſſopifolia flore ex albo purpureo.*

On emploie cette plante en la place de poudre à vers, & on s'en ſert auſſi en qualité de réſolutive dans les cataplaſmes. Elle eſt particulierement recommandée chez les Eſpagnols pour l'obſtruction de la Rate.

LIANE A VERS. Cette Liane, fort commune dans les bois de Saint Domingue, grimpe le long des plus hauts arbres. Ses tiges ſont flexibles, de la groſſeur du doigt, de couleur verte, revêtues de peu de feuilles, petites, charnues, de la longueur & de la largeur du pouce. Sa fleur reſſemble à celle de nos lys, & elle en a l'odeur. On coupe la tige de cette plante; il en diſtille un ſuc blan-

châtre un peu acide, dont on fait prendre une demi-cuillerée au malade, ou bien on en fait boire la décoction. On a raison d'estimer ce remede. Je l'ai vu plusieurs fois réussir dans des occasions où les autres vermifuges ne faisoient rien.

PLANTES VULNÉRAIRES.

LANGUE DE CHAT. J'ai déja fait mention de cette plante dans la classe des Apéritives. Elle est fort employée dans les lotions vulnéraires, & sur-tout elle est recommandée pour les ulceres.

HERBE A CHIQUES. Cette plante, consacrée à la mémoire de l'illustre Pitton Tournefort, est appellée aux Isles *Herbe à chiques*, ou par la ressemblance du fruit de cet arbrisseau avec l'insecte qui porte ce nom, ou parce que ses feuilles pilées sont propres à guérir ceux qui en sont incommodés. Cette

plante a le port de la Viorne, & elle n'en differe que par le caractere de ses fleurs & de ses fruits.

LIANE A CŒUR. Cette herbe grimpe à la façon des Liserons; la figure de ses feuilles lui fait donner le nom de Liane à cœur. Sa feuille est d'un verd gai, & est très-tendre; sa fleur est petite, verdâtre, en rose, & répandue en quantité le long de la tige. Des embrions qui naissent dans d'autres parties, forment une baie molle, ronde, qui contient une semence ridée. La Liane à cœur passe pour un des grands vulnéraires de Saint Domingue. On la met dans toutes les lotions & onguents destinés à cet usage.

LIANE A MINGUET. Cette vigne porte le nom de son protecteur. Minguet, ancien Habitant de Saint Domingue, s'étant appliqué sur la fin de sa vie à connoître les plantes, quoique dépourvu de principes, acquit plusieurs connoissances sur la vertu des simples qu'il

a tranſmiſes à la poſtérité par un Manuſcrit aſſez mal digéré. Cette Liane étoit ſon vulnéraire univerſel. Elle croît dans les lieux humides, & elle imite parfaitement par ſa grandeur & par ſes feuilles le *Tamnus;* ſes feuilles & ſes fruits la font ranger dans la claſſe des vignes; ſon fruit eſt gros comme un pois, un peu âcre, noir, & il renferme deux ou trois petites ſemences ridées ou boſſelées. Cette plante eſt encore aujourd'hui fort eſtimée.

LE SUCRIER de Montagne, ou BOIS A COCHON. Cet arbre croît fort haut, & pouſſe un jet qui a quelquefois plus de quarante pieds de haut. Son tronc parvient juſqu'à la groſſeur de quatre ou cinq pieds de circonférence. Sa premiere écorce eſt griſe & unie; la ſeconde, rouge & épaiſſe d'un travers de doigt: l'aubier & le cœur ſont rougeâtres, fort ſolides. On préferé cet arbre à tous les autres pour faire des barriques à ſucre. Il ſe partage en pluſieurs branches,

& a des feuilles un peu plus longues & plus larges que celles du Térébinthe ; elles ſont plus pointues, d'un verd plus foncé ; elles ſont rangées par paires le long d'une côte, & fort éloignées les unes des autres. Il y en a une qui ferme l'extrémité. Son fruit vient en grappe ; il acquiert la groſſeur d'une moyenne noix à trois faces, de la figure d'un cœur ; l'enveloppe eſt charnue, verte, aſſez coriace, & renferme trois noyaux oblongs qui contiennent une amande de la même figure, amere & huileuſe. On en tire une huile fine, aromatique, qu'on eſtime beaucoup pour les maladies de la poitrine. Par les inciſions qu'on fait à l'écorce de cet arbre, il en diſtille un ſuc gommeux & rougeâtre, qui liquéfié par la chaleur, ne reprend plus de conſiſtance. L'odeur en eſt forte & aromatique, ſans d'ailleurs être déſagréable. On croit qu'on en doit la découverte aux cochons marons, qui bleſſés par les chaſſeurs, tiroient, en inciſant avec leurs défenſes

l'écorce de cet arbre, le suc gommeux dont ils frottoient leurs blessures. C'est ce qui fait encore appeller aujourd'hui cet arbre Bois à cochon. Quoi qu'il en soit, ce baume est très-estimable, & mérite fort d'être recherché. J'en ai vu des effets merveilleux pour la cure des plaies des ulceres. Entr'autres un Pere Cordelier, Aumônier de Navire, avoit un abcès sur la partie moyenne de la crête du *tibia*, de la grosseur d'un bon œuf; je le fis ouvrir, & il en sortit beaucoup de pus : on injecta du vin tiéde; on appliqua un plumaceau trempé dans notre baume, & une compresse expulsive de chaque côté. On ne continua ce pansement que cinq à six jours; au bout de huit jours la plaie fut parfaitement guérie.

BOIS-MARIE. Cet arbre est un des plus beaux de l'Amérique; il pousse une tige de plus de vingt pieds de haut. Son écorce est brune, & en couvre une autre verdâtre; l'aubier & le cœur sont rougeâtres; ses feuilles de la figure de

celles du Citronier, mais d'un verd plus obſcur, ſont abondantes; ſa fleur eſt petite, blanche, en roſe; ſon fruit eſt rond, charnu, de la groſſeur d'une ceriſe, dans lequel eſt renfermé un noyau qui contient une amande de la même figure. Par les inciſions qu'on fait à cet arbre, il en diſtille un ſuc gommeux verdâtre, qui s'épaiſſit & devient d'un verd très-foncé. Les Eſpagnols en font un ſi grand cas, qu'ils l'ont appellé *Balſamum del Maria*, & ils le préferent au Baume du Pérou, & à celui de Copahu.

HERBE AU CHARPENTIER. Cette plante reſſemble à la Morelle; elle croît le long des haies, & porte au ſommet de ſes branches une grappe formée de quantité de petites baies rougeâtres de la groſſeur d'un petit pois. On s'en ſert avec ſuccès dans les cataplaſmes réſolutifs.

Nous avons dans les Iſles de l'Amérique pluſieurs autres plantes qui paſſent pour d'excellens vulnéraires; mais on me

les a dépeintes sous des noms si bizarres ; que je n'en parlerai pas.

PLANTES DÉTERSIVES.

IL faut rappeller à cette classe la plupart des gommes dont j'ai parlé, surtout celle du Bois-Marie & du Sucrier. L'herbe à bled y doit aussi avoir place. On la fait entrer dans la composition des onguents détersifs.

HERBE AU DIABLE. Ce nom redoutable fait connoître quelle peut être la force de cette plante ; elle est fort commune dans les haies. Elle croît à l'appui des Citroniers & des Orangers ; ses feuilles ont la figure de celles du Jasmin arabique ; ses fleurs viennent en pyramide au haut des branches ; elles sont blanches & enfermées par leur base dans un calice cylindrique, qui est hérissé de quantité de petites pointes glutineuses. La fleur étant tombée, le pistil devient un fruit

mou, rempli de deux ſemences. Ce Jaſmin eſt différent des autres, en ce que ſon fruit ſe forme & reſte enfermé dans le calice.

La vertu de cette plante eſt ſi active, qu'on ne laiſſe l'onguent dans lequel elle entre que deux ou trois heures ſur la plaie. Ce temps ſuffit pour enlever & conſumer les chairs baveuſes d'un ulcere. On lui aſſocie ordinairement l'Herbe à bled & la ſuivante.

LA MAL-NOMMÉE. Cette plante eſt ſi commune & ſi triviale, qu'il n'y a point d'enfant qui ne la connoiſſe.

LIANE A MINGUET. J'ai déja parlé de ces deux dernieres plantes. On les marie pour l'ordinaire avec l'Herbe du Diable, l'Herbe à bled & la Mal-nommée. On y joint le jus de Citron, qu'on ſale avec le Sel marin, & de cette excellente décoction on fait un onguent déterſif des plus forts.

PLANTES RÉSOLUTIVES.

OUtre les plantes déterſives & quelques plantes apéritives dont j'ai parlé ci-deſſus, & qu'on fait entrer dans les cataplaſmes réſolutifs, les plantes ſuivantes méritent particulierement d'être appellées réſolutives.

MANIOC. Le Manioc fraîchement rapé, eſt un réſolutif puiſſant; exprimé & joint avec le lait, un maturatif fort uſité.

Nous avons ici une Morelle fort ſemblable à celle d'Europe, & qui a les mêmes vertus.

Toutes les eſpéces de Médeciniers ſont e remede ordinaire des Negres.

LE POIS-PUANT entre auſſi dans les cataplaſmes, & eſt particulierement recommandé pour la migraine.

L'HERBE A DARTRES. Le nom de ce caſſier marque ſa vertu. Cette

plante peut être miſe au rang des plus belles de l'Amérique; elle croît fort haut, & paroît ligneuſe; ſes feuilles reſſemblent à celles du Noyer, & ſont d'un verd noir; le haut de ſes tiges forme une pyramide de fleurs jaunes entaſſées les unes ſur les autres, longue d'un demi-pied. Aux fleurs ſuccédent des gouſſes longues d'un doigt, aîlées ou garnies aux quatre coins d'aîlerons qui repréſentent un moulinet; ſes fleurs ſont très-recherchées pour les dartres. On en fait un onguent qu'on dit merveilleux pour cette maladie.

VERVEINE PUANTE.

VERVEINE BLEUE.

VERVEINE BLANCHE.

On a nommé ces trois plantes Verveine, ayant cru trouver dans leur figure quelque reſſemblance avec la Verveine d'Europe. Elles ſont fort communes & connues de tout le monde.

ABSYNTHE BATARDE, ainſi nommée à cauſe de ſa reſſemblance avec l'Abſynthe d'Europe. Elle eſt très-com-

mune, & on la rencontre par-tout sous les pieds. Ces quatre plantes, bouillies dans du vin ou dans de l'eau, & appliquées en cataplasmes, sont le meilleur résolutif que nous puissions prescrire dans les tumeurs, les fluxions & rhumatismes.

L'INDIGO est un excellent résolutif, & il est sur-tout efficace dans les érésipelles en qualité de sudorifique; il est un des plus puissans de l'Amérique en qualité de fébrifuge; son sel fixe équivaut celui de l'Absynthe.

PLANTES RAFRAICHISSANTES ET ÉMOLLIENTES.

NOus avons une espéce de Melon de la grosseur d'une moyenne Citrouille; l'écorce en est verte, la chair ou la pulpe rouge, très-remplie d'un suc ou eau insipide, d'où on l'a appellé Melon d'eau. Il est d'un grand secours pour cal-

mer l'ardeur des fievres. On permet au malade d'en ſucer la pulpe, & on s'en ſert dans les lavemens.

OSEILLE de Guinée. Il y a à Saint Domingue deux eſpéces d'Oſeille de Guinée; l'une dont la tige, les feuilles & les fleurs ſont rouges; & l'autre dont les fleurs & les fruits ſont blancs. Ces plantes ſont de la claſſe des malvacées. On en fait des gelées & compotes fort ragoûtantes & rafraîchiſſantes.

CERISIER de Saint Domingue. Cet arbre reſſemble au Grenadier: ſon fruit imite parfaitement la Ceriſe; il contient trois ſemences aîlées; ce qui le rend différent de la Ceriſe. On en fait une compote agréable, & qui rafraîchit beaucoup.

ÉPINARS de S. Domingue. Cette plante n'eſt diſtinguée du véritable Epinars que par le caractere de ſes fleurs & de ſes fruits. Elle en a toute l'apparence & le goût. On la trouve même plus ſavourée que les Epinars de France. Nous

en mettons dans les lavemens émolliens & les bouillons rafraîchiſſans.

LA RAQUETTE eſt le meilleur émollient que nous ayons pour ramollir & faire ſuppurer une tumeur. On fait rôtir une feuille de Raquette, on la pile dans du lait, & on l'applique ſur la partie malade ; on y joint quelquefois de la farine de Manioc & les Epinars. Je fais ſouvent mêler de la Caſſe avec la Raquette & le Manioc ; c'eſt le meilleur maturatif dont on puiſſe ſe ſervir.



PLANTES ASTRINGENTES.

COmme un grand nombre d'Habitans meurt de diarrhée, il n'y a perſonne qui n'invente un remede. Si on en croit le Public, cette claſſe ſeroit la plus nombreuſe; mais je ne citerai ici que les plantes qui me ſont connues.

RAISINIER. Plumier a décrit dans ſon Hiſtoire générale des Plantes de l'Amérique, qui n'eſt point encore imprimée, deux eſpéces de Raiſiniers, qui ne different que par la grandeur de leurs feuilles. Comme il n'a point rencontré ces arbres en fleur, il ne nous en a point laiſſé le caractere. C'eſt pour y ſuppléer que je cite de nouveau ce genre, & d'autant plus volontiers, que nous l'employons fort utilement dans la Médecine. Sa racine tortueuſe, dont le goût eſt d'une légere amertume, eſt un peu âcre, ſans être abſolument dégoûtante. On l'em-

ploye utilement dans toutes nos tiſanes aſtringentes. La fleur de cet arbre eſt à étamines, ou, ſi l'on veut, monopétale, en forme d'entonnoir, lequel n'eſt compoſé que de pluſieurs petites étamines rangées autour du piſtil, & unies enſemble, de façon qu'elles repréſentent un petit cône coupé & dentelé. Elles ſont petites, hautes & larges tout au plus de trois lignes, & arrangées en grappe. Le rameau qui forme la grappe a plus d'un demi-pied de long. Le piſtil qui eſt couronné de petites pointes, devient, conjointement avec le calice, un fruit ou une baie molle, ſucculente, d'une figure ronde, un peu pointue, qui renferme un noyau canelé, ovale & pointu, dans lequel on trouve une ſémence de la même forme. Cette baie a la groſſeur d'un raiſin ordinaire; ce qui a fait donner à l'arbre le nom de Raiſinier. Ses feuilles ſont rondes, coriaces, attachées aux branches par un court pédicule par rapport à leur conſiſtance & leur grandeur. Elles te-

noient lieu d'affiette aux Karaïbes & aux Flibuftiers. Cet arbre croît fur le rivage de la mer ; fes fruits font très-recherchés par les Habitans.

LE GOYAVIER. Nous devons regarder le Goyavier comme le Neflier de France. Il eft auffi commun ici, & a beaucoup de rapport avec cet arbriffeau. Son fruit, couronné & jaune, de la même groffeur que la Nefle, eft rempli de femences ou petits offelets. La pulpe dans laquelle ils font renfermés, a un goût un peu mufqué, qui n'eft agréable qu'aux Créoles ; on en fait une compote qui eft affez ragoûtante ; fa racine entre dans les tifanes aftringentes.

ICAQUIER. Cet arbre a beaucoup d'air du Poirier. On le cultive pour l'ordinaire dans les jardins. Son fruit eft fort du goût de nos Habitans : quand il eft pelé, on le prendroit pour une Pêche molle & trop mûre ; on l'avale comme un jaune d'œuf. La racine de l'Icaquier eft eftimée & fort aftringente.

MONBIN. On ne peut mieux comparer le Monbin qu'au Frêne d'Europe; il a le même aspect; mais sa fleur & son fruit en étant très-différens, obligent d'en faire un genre particulier. Toutes les parties de cet arbre sont astringentes. On fait avec son fruit une compote fort agréable. On préfere son écorce pour les tisanes. L'écorce de Sucrier est aussi de cette classe.

BRESILIET BATARD. Le R. P. Plumier a conservé à cet arbre le nom du Pays. Les Habitans le connoissent sous le nom de Bresiliet bâtard. Il a à peu près la même qualité que le Bois de Bresiliet dont on se sert en Europe pour teindre en rouge, la teinture que donne celui de S. Domingue étant plus brune que rouge. Cet arbre pousse une tige haute à peu près de la grosseur de la cuisse d'un homme; son écorce est très-brune; son bois assez solide & d'un rouge pâle; ses feuilles sont arondies & d'un verd triste; elles sont par paires, assez semblables à celles de

la Caſſe; ſes fleurs ſont en grappes & pendantes, petites, longues & larges de trois lignes, en entonnoir ou à étamines, d'une couleur de pourpre noir, compoſées de trois étamines qui partent des découpures du calice; le piſtil, couronné de trois petites pointes ou étamines, occupe le centre de la fleur, & devient un fruit mou de la figure d'une olive, aigrelet, contenant un noyau oblong, qui renferme une amande. De ſes branches coupées découle un ſuc noirâtre un peu cauſtique, qui laiſſe une empreinte ineffaçable, dit Plumier; c'eſt ce que je n'ai pas éprouvé. Cet arbre croît dans les montagnes. Je l'ai obſervé en fleur & en fruit au mois de Juin. Quelques-uns mettent ſon écorce dans les tiſanes aſtringentes.

GRAND COUSIN. On nomme cette plante Grand Couſin, parce que ſon fruit, hériſſé de petites pointes, s'attache aux habits des paſſans. Ce nom eſt commun à toutes les plantes dont la

graine eſt armée de pointes. Celle-ci a le port d'une guimauve; mais elle en diffère par le caractere de ſes fleurs & de ſes fruits; ſa racine, comme celle de la Guimauve, eſt glutineuſe. C'eſt pourquoi on la recommande dans les ulceres des inteſtins & des autres viſceres.

PLANTES FÉBRIFUGES.

ON ne trouve à Saint Domingue que trois ou quatre plantes auxquelles on puiſſe attribuer une qualité fébrifuge.

Pluſieurs ſe ſont ſervi utilement de l'écorce de Mangles. Cette écorce eſt aſſez conforme à celle du Pérou. Celle de Citronier, bien pulvériſée, m'a mieux réuſſi que le Quinquina dans les fievres intermittentes. L'écorce de l'Epineux jaune, dit le R. P. le Pers, Jéſuite, eſt un excellent fébrifuge & vulnéraire.

PLANTES

PLANTES CORDIALES.

COmme les terres de l'Amérique, ſituées ſous la Zône torride, ſont très-échauffées & remplies de toutes ſortes de mines, on y trouve une infinité de plantes aromatiques, & par conſéquent cordiales. Je me borne à un petit nombre que j'ai choiſi.

On appelle Sauge dans nos Iſles toutes les plantes qui ont de l'affinité avec la Sauge d'Europe, ſoit par la figure de leurs feuilles, ſoit par leur odeur. C'eſt pourquoi on appelle Sauge les Pignons d'Inde, pluſieurs Conyzes, & tous les Camaras que nous avons.

SAUGE GRANDE ET PUANTE. Cette eſpéce de Sauge eſt la plus rare: elle vient en arbriſſeau, & a des feuilles plus larges que celles de la Sauge.

SAUGE GRANDE. Celle-ci croît

dans des lieux sablonneux; elle est haute de deux à trois pieds; sa feuille paroît plus ressembler à celle de la Mélisse; son odeur est douce & agréable.

SAUGE DU PORT-PAIX. Cette espéce est la plus estimée, & est très-semblable à la Sauge; elle en a l'extérieur, le goût, l'odeur; elle croît à la hauteur de deux à trois pieds; ses feuilles sont longues de deux travers de doigt, larges d'un demi-pouce, d'un verd de mer en-dessus, argentées en-dessous; les fleurs naissent en pyramide; elles sont purpurines, en roses, c'est-à-dire composées de trois pétales. L'embrion naît dans des endroits différens, & devient un fruit qui s'ouvre en trois capsules qui renferment une semence oblongue; le goût agréable & aromatique de cette plante la fait préférer à toutes les autres. On l'estime particulierement pour rétablir les forces de l'estomac; elle appaise le vomissement; & par sa qualité sudorifique & cordiale, elle ranime le mouvement du

ſang, & enleve les embarras qui pourroient ſe former.

MYRTUS *arboreſcens citri foliis glabris, fructu racemoſo Caryophylli ſapore. Laurus aromaticus Clariſſ. Rob. Piper Jamaïc.* Le R. P. Plumier a mis cette plante dans le genre des Myrtes. On ne connoît point encore parfaitement ſa fleur. Cet arbriſſeau, à la vérité, a l'apparence d'un Myrte; il croît pour l'ordinaire à la hauteur de douze à quinze pieds; ſes feuilles ſont longues de deux pouces, faites en forme de piques, & larges d'un pouce; ſon fruit eſt une baie couronnée, diviſée en trois loges qui renferment chacune une ſemence. Toute la plante répand une odeur des plus agréable. On trouve dans ſes feuilles un goût qui ſemble être un mêlange de l'aromaticité du Clou de girofle, de la Noix muſcade & de la Canelle. C'étoit l'épicerie des premiers Habitans de Saint Domingue & des Karaïbes; ils en mettoient dans toutes leurs ſauces. Si le prix & la ra-

reté ne faisoient pas le mérite de la plupart des choses, on pourroit assurer que le Laurier ou Myrte aromatique mériteroit d'être préféré aux épiceries du Levant.

MÉLISSE à fleur en globule. Cette Mélisse se distingue non-seulement par ses fleurs & ses graines arrangées en globules de la grosseur d'une balle de plomb, mais aussi par une odeur suave que toutes ses parties exhalent, & qui est bien plus agréable que celle de la Mélisse d'Europe. Cette plante est fort commune à Saint Domingue.

ÉPINE BLANCHE de Saint Domingue. Cet arbrisseau croît en buisson, & forme comme une forêt impénétrable. Il est commun dans les lieux voisins de la mer. Sa ressemblance avec le Citronier, & la quantité de ses fleurs blanches, petites, entassées par paquets le long des tiges qui répandent une odeur fort agréable, font bientôt remarquer cette char-

mante plante. On pourroit en tirer une eau fort odoriférante.

FAUX ROMARIN. *Thymelæa roris marini folio & facie & odore.* Le port de cette plante, ſes feuilles & ſon odeur, la feroient prendre pour un Romarin ; mais ſes fleurs étant monopétales, en entonnoir, & du caractere du *Thymelæa*, elle augmente les eſpéces de ce genre. Ses fleurs ſont petites & blanches ; il leur ſuccéde des fruits ovales pleins de ſuc, qui contiennent une ſemence oblongue. Cet arbriſſeau croît ſur un monticule rempli de mines, ſur lequel on trouve la plante ſuivante.

NHANDIROBA ou Liane à Boëte à Savonnette. Cette plante croît comme les vignes à l'appui des arbres. Elle préſente à l'œil une verdure des plus garnie, & d'autant plus agréable, qu'elle eſt entremêlée de guirlandes de fleurs & d'un grand nombre de fruits, dont cette Liane eſt tout à la fois chargée. Ses feuilles ſont charnues, triangulaires, de la figure de

celles du Lierre, un peu plus larges, plus longues & plus pointues. Je les trouve plus conformes à celles de la racine vierge ; elles sont d'un verd obscur, mais très-luisantes, & elles sont très-polies. Son fruit est particulier & unique dans son espéce. Il représente parfaitement une boëte à savonnette, dont les deux parties hémisphériques sont emboëtées l'une dans l'autre, & marquées à l'endroit de l'emboëtement d'une couronne ou cercle saillant qui paroît fortifier cette partie dans sa maturité. Ce fruit s'ouvre précisément à cette union, & répand une quinzaine de fruits ou semences rondes, plates, bosselées, de la largeur d'un écu de trois livres, & d'une épaisseur inégale ; elles sont d'une couleur roussâtre & fort ameres. Les Espagnols s'en servent avec beaucoup de succès pour les fievres intermittentes ; ils pilent cette semence, & ils en font une émulsion. Le Nhandiroba passe pour le plus excellent contre-poison de l'Amérique ; & les Flibustiers & Bou-

cahiers y avoient tellement confiance, qu'ils ne partoient pour aucune expédition ſans avoir une bonne proviſion de ſes fruits. Ils pouſſoient juſques-là la prévention de lui attribuer comme une eſpéce d'enchantement contre les bleſſures & tout poiſon.

Un Chirurgien, qui dans un âge avancé avoit fait la fortune d'une fille qu'il croyoit digne de ſes vœux, s'apperçut bientôt que, dénué des qualités requiſes pour ſatisfaire ſa chere épouſe, elle lui étoit infidelle. Ne pouvant y remédier, & ayant quelque raiſon d'être inquiet, il jugea à propos de ſe prémunir contre les mauvaiſes intentions qu'elle pourroit avoir. Il eut recours au fruit du Nhandiroba, dont il avoit toujours ſes poches pleines, & qu'il rongeoit continuellement. Son infidelle voyant que les bouillons bien aſſaiſonnés ne réuſſiſſoient point, chercha tant, qu'elle trouva tous les fruits du bon-homme, & les prit. Un bon matin elle lui donna un julep ſomni-

ſere qui réuſſit ſuivant ſes déſirs. Le R. P. le Pers, qui ayant vécu long-temps Miſſionnaire, a ſû toutes les hiſtoires de la Colonie, m'a raconté ſouvent ce fait, que je rapporte auſſi à mon tour, ne fût-ce que pour amuſer le Lecteur, ennuyé aſſez d'ailleurs d'Hiſtoires de maladies.



ABRÉGÉ

D'UNE

PHARMACOPÉE

AMÉRICAINE,

OU

FORMULES DES REMEDES

qui ſont néceſſaires dans les Maladies qui attaquent les Habitans de Saint Domingue.

PRÆFATIO.

EUROPÆI in Americâ ignotis morbis affecti ad remedia indigenarum quos vocamus Barbaros, *confugerunt. Statim ut eorum virtutes experti fuere, plantis cognoscendis & describendis dederunt operam. Sed reperiri solent illæ in magnis voluminibus hinc inde sparsæ, utiles promiscuè cum inutilibus mixtæ, & plerumque testimoniis ad earum dotes doseque stabiliendas requisitis destitutæ. Hinc difficultates multæ, errores multi, quibus resolvendis & emendandis omnem curam contuli. Idcircò à multis annis materiæ Medicæ studio deditus eas*

PRÉFACE.

LEs premiers Européens qui vinrent dans l'Amérique, ayant été affligés de Maladies qui leur étoient inconnues, eurent recours aux remedes des Naturels du Pays qu'on appelle *Sauvages*. En ayant éprouvé les bons effets, ils s'attacherent à connoître & à décrire les plantes dont on leur avoit communiqué les vertus. Mais les descriptions peu exactes qu'ils nous ont laissées, les plantes médécinales se trouvant confondues dans de grands volumes avec les inutiles, dépourvues d'ailleurs des preuves nécessaires pour en constater les qualités & les doses, ne

ſelegi plantas quæ ab authoribus jure ac meritò laudatæ ſunt; & comprobavi multas quæ à noſtris incolis in uſum vocantur. Me ſat collegiſſe, ſat expertum fuiſſe, exiſtimavi ut ſuo quaſque loco pro dotibus diſponendo plantas, brevem facilemque indicarem viam cognoſcendi & reperiendi remedia quæ poſſunt expeti. Hæc ſub titulo ſynopſeos Pharmacopeæ Americanæ propono; quòd iſtud opus ſit artis ſpecimen impoſterum pluribus augendum; & Medicis cæteras Americæ regiones habitantibus imitandum exemplar.

peuvent que faire naître bien des difficultés, & occasionner dans la pratique bien des erreurs : à quoi je souhaite remédier dans ce petit Ouvrage, que je propose sous le titre de Pharmacopée Américaine. Pratiquant depuis plusieurs années la Médecine à Saint Domingue, j'ai choisi les remedes que les Auteurs ont eu raison de louer. Je n'ai rien négligé pour découvrir & éprouver ceux dont les Habitans se servent avec succès, & je crois avoir suffisamment recueilli & éprouvé pour mettre les plantes dans l'ordre qui convient à leur propriété, & pour procurer par cette méthode la facilité de connoître & de trouver les remedes qu'on peut souhaiter. Quoique je les propose sous le nom de

Cum formulæ nosocomii regii Charitatis Parisiensis facilè indicent Pharmaca, earum methodum prætuli. Multa quidem ex illis selecta substitui Americanorum loco quorum virtus debilior aut nondum nota est. Nihilominùs vernacula sufficere posse crederem, si frugalem tranquillamque veterum incolarum vivendi normam imitarentur Europæi. Sed eorum vesana luxuriosaque vita ortum præbet morbis tam insidiosis, adeoque diversæ indolis, ut exotica remedia,

Pharmacopée Américaine, je reconnois que ce n'eſt qu'un petit eſſai que les Médecins qui voudront bien faire connoître ceux qui ſont en uſage dans chaque climat de l'Amérique, pourront augmenter dans la ſuite.

J'ai préféré l'ordre des formules de l'Hôpital de la Charité de Paris comme le plus propre pour indiquer les remedes. J'en ai même tiré pluſieurs pour ſuppléer à ceux de l'Amérique, dont la vertu n'eſt point encore aſſez connue, & dont le ſuccès m'a paru également douteux & caſuel. Je crois néanmoins qu'on pourroit s'en tenir au ſecours que le climat fournit, ſi les Européens imitoient la vie frugale & tranquille des Sauvages; mais leurs déréglé-

præparationes ſcilicet galenicas vel chymicas, aliquando adhibere teneatur Medicus. Rarò tamen illis uti convenit, & maximâ cum cautelâ ſunt adminiſtranda, nimiæ ſcilicet inflammatoriæ diſpoſitionis cauſâ hepati, vel alteri abdominis viſceri, plerumque ſub Zonâ torridâ minitantis. Debent igitur primum tenere locum emollientia, diluentia, & alia ejuſdem proſapiæ, quæ facilè permeando canaliculos venarum lactearum in partem malè affectam influere, ſpiſſos humores emollire & reſolvere poſſint. Ideo pleraque in hoc tractatu collecta prodeunt ſub formâ ptiſanæ, vel aliâ liquidâ præparatione, quæ tantum conſtare debet duabus tribuſve plantis. Si verò in formulis plu-

mens, l'abondance & diverſité d'alimens & de liqueurs, produiſent des maladies ſi compliquées & d'un caractere ſi différent, qu'un Médecin eſt quelquefois obligé de mettre en uſage des remedes étrangers, c'eſt-à-dire des compoſitions galéniques ou chymiques. Cependant je conſeille de ne s'en ſervir que rarement aux Iſles, & de ne les employer qu'avec beaucoup de circonſpection, eu égard à la grande diſpoſition inflammatoire dont le foie ou quelqu'autre viſcere de ſa dépendance eſt preſque toujours menacé dans les climats de la Zône torride. Ces raiſons ſuffiſent pour déterminer à préférer à tous les autres remedes les émolliens & les délayans, & ceux qui participant des mêmes quali-

res occurrant, eâ proponuntur ratione, ut unâ deficiente plantâ, altera ſubſtituatur, & quidquid meæ pervenerit cognitioni communicem.

Exiſtimant multi, ad virtutes plantarum magis noſcendas & affirmandas, neceſſe eſſe analyſis chymicæ ope earum qualitates dignoſcere & patefacere. Licet

tés, peuvent se filtrer facilement par les veines lactées, pénétrer sans aucun obstacle à la partie malade, & en résoudre les embarras. C'est pourquoi le plus grand nombre des remedes dont j'ai fait la collection, consiste en tisanes & autres préparations liquides. Je ne prescris ordinairement que deux ou trois plantes; & si dans les formules on en trouve davantage, c'est dans la vue d'indiquer plusieurs remedes qui peuvent suppléer les uns aux autres, & de communiquer au Public tout ce que j'ai pu découvrir.

Plusieurs pensent que pour mieux connoître & mieux constater les vertus des plantes, il faudroit travailler à découvrir leurs qualités par l'analyse chymique,

non mihi fuerit otium tales aggrediendi & peragendi operationes; de cæteris curiositati satisfaciendæ magis quam utilitati mihi videntur idoneæ; nam experientiam tantum modo confirmare possunt, in lucem scilicet proditâ specie salis in unâquâque præponderantis, quæ species ad acidum vitriolicum, nitrosum, aluminosum vergit, aut salem alkalinum fixum, vel volatilem, ammoniacam indolem ut plurimum referentem, sapit. Hæc autem notitia ad illas ægrotanti præscribendas medico prudenti sufficere non potest; ex illâ quippè tantum conjicere licet; nam ignis vis & actio dividendo & separando earum principia non solum magnam illis alterationem infert, sed etiam turbat & immu-

Quoique je n'aie pas eu le loisir de tenter de telles opérations, elles me paroissent d'ailleurs plus curieuses qu'utiles; car elles ne peuvent au plus que confirmer l'expérience par la connoissance de l'espéce de sel qui y domine, qui se rapporte à un acide vitriolique, nitreux, alumineux, ou à un sel alkali fixe ou volatil, ordinairement d'une qualité ammoniaque: ce qui ne suffit pas à un Médecin prudent pour le déterminer à les prescrire. La conjecture qu'on peut tirer par ce moyen, seroit une raison trop foible, parce que l'action du feu en les décomposant, non-seulement altere les principes; mais aussi dérange & change la combinaison dans laquelle la nature a sans doute placé leur prin-

tat dispositionem ceu symmetriam in quâ earum virtutem specificam natura absque dubio locavit, ordinavitque. Verùm hæc virtus specifica in certis mixturæ & proportionis gradibus consistere, ita apud omnes patet, ut effectu, experientiâ scilicet, cognosci posse tantummodò existiment ac judicent. Idcircò clarissimus D. Geoffroy declarat in tractatu materiæ medicæ, quæcumque per chymicas analyses, aut physicas investigationes & comparationes, dignoscuntur, quantùm fieri potest, in usum medicum adhiberi non debere, nisi experientiâ comprobata fuerint, id est aut à practicis Medicis, aut ab authoribus fide dignis commendata, aut saltem in animalibus sæpè tentata, ita ut

cipale vertu, qui consiste, suivant le sentiment unanime des Praticiens, dans des degrés de mêlange & de proportion dont on ne peut découvrir la valeur que par les effets, c'est-à-dire par l'expérience. C'est ce qui fait dire à l'illustre M. Geoffroy dans son Traité des Matieres médicales, qu'il ne convient point d'employer dans la pratique aucun remede, quelque examen qu'on en ait fait par l'analyse chymique, par les recherches physiques & diverses comparaisons, qu'il ne soit approuvé par l'expérience, c'est-à-dire par les observations d'habiles Praticiens ou d'Auteurs dignes de foi, ou du moins qu'on ne l'ait expérimenté plusieurs fois sur les animaux;

planè constet ea medicamenta sine noxâ adhiberi posse.

Etenim plurimis & variis tentaminibus generales quædam mixtorum proprietates facilè innotescunt. Sed illæ medicamentorum virtutes quæ specificæ dicuntur, ex analysi quâcumque raró & difficillimè percipiuntur. Earum inventio sorti plurimum debetur, aut assiduæ & accuratiori observationi rerum quæ hominibus aut brutis, sanis vel morbösis, post hoc vel illud alimentum aut medicamen assumptum, accidunt. Quapropter eos qui in rei medicæ studium incumbunt, satis adhortari non possumus, ut omnia & accuratè observent ac meditentur. Plus enim incrementi ex observationi-

afin d'être assuré qu'il ne peut faire de mal.

En effet, dit le même Auteur, on peut bien parvenir par différentes opérations & différens examens, à connoître quelques propriétés générales des mixtes; mais on ne peut découvrir que rarement & difficilement ces qualités spécifiques qui les font préférer pour telles maladies. On en doit ordinairement la découverte au hasard, ou à une assidue & particuliere attention à certains événemens qu'on a observés dans les hommes ou les animaux, soit malades, soit sains. C'est pourquoi ceux qui s'attachent à l'étude de la matiere médicale, ne peuvent trop être exhortés à bien observer & à bien méditer sur les effets que peuvent

bus res medica suscipiet, quàm ex omnibus Philosophorum peritissimorum ratiocinationibus, sic, inquiunt, sorti & observationi debetur corticis Peruviani inventio.

Fortè quædam Quinakinæ arbores in stagno deciduæ jacebant & putrescebant. Nemo ejus aquam, præ insigni quem inde contraxerat amarore, gustare poterat. Quidam tamen ex incolis circum degentibus, æstu febrili correptus, urgentemque sitim largo ejus aquæ haustu depellere conatus, cum siti febrim amisit; quod cum expertus fuisset, cæteros febre laborantes eodem uti remedio suasit. Non infelix fuit successus. Sic aqua in-

avoir certains médicamens ; car la matiere médicale s'augmentera & se perfectionnera plutôt par les observations que par tous les raisonnemens des plus habiles Philosophes. C'est ainsi qu'on doit au hasard & à l'observation la découverte de l'écorce du Pérou.

Quelques arbres de Quinquina étoient tombés dans un étang où ils pourrissoient. Personne ne pouvoit boire de cette eau, par rapport à la grande amertume qu'elle avoit contractée. Quelqu'un cependant des Habitans circonvoisins, attaqué d'une fievre violente, & pressé par l'ardeur de la soif, en but, & eut le bonheur d'être délivré de la fievre & de la soif. Il indiqua aux autres le remede que l'expérience lui avoit

grata gustui, salutaris evasit. Sed cum per tempus putrefactis arboribus, aquæ vis febrifuga cum amaritie evanuisset, altiùs hujus amari saporis & febrifugæ virtutis causâ inquisitâ, eam tandem ab arborum corticibus pendere cognoverunt. Sic incertum quod sors obtulerat remedium, accuratiori investigatione è tenebris in quibus delitescebat erutum fuit, & postea diligentibus observationibus confirmatum. Simili modo, eâdemque ferè circumstantiâ, R. P. Candidus Gesfrid, Jesuita Bavarus, vir certè nomine & ingenio candidus, febri hecticâ ab uno anno laborans, fuit sanatus. Dum Missionarii officio, ut ipse mihi retulit, apud Barbaros Hispanicæ ditionis propè urbem S. Fidei, fun-

ſait connoître. Ils s'en ſervirent auſſi utilement. Cet événement mit en réputation une eau dégoûtante, dont perſonne ne vouloit boire auparavant. Mais comme par la ſuite des temps cette eau perdit ſa qualité fébrifuge, parce que l'anéantiſſement de ces arbres pourris en fit perdre l'amertume, on s'attacha à rechercher d'où pouvoit en venir la cauſe, & on découvrit qu'elle provenoit de l'écorce d'un certain arbre. On obtint de cette façon, par le haſard & par l'obſervation, un remede qui étoit depuis longtemps inconnu, & dont l'expérience confirme tous les jours l'utilité. Ce fut par une circonſtance à peu près ſemblable que le R. P. Candide Gesfrid, Jéſuite Bavarois, homme dont le caractere &

geretur, Hispanus mercator Hospitalitatis gratiâ illum adiit. Beneficii hospitis memor peregrinus remedium efficax & specificum ægrotanti proponit, scilicet pulveris pellis animalis, Agouti *dicti, id est, Lacerti, siccæ & pulverisatæ, ad dosim drachmæ unæ; in semi-cyatho aquæ-vitæ sacchari*, Taffia *dicti, hausit tribus quatuorve diebus hanc potionem, quæ copiosum quâlibet viâ excitavit sudorem; & febre lentâ liberatus est, quæ cortici Peruvianæ & aliis remediis ita fuisset rebellis, ut de vitâ jam conclamatum esse existimaret.*

Herba quâ utuntur incolæ Mar-

l'eſprit s'accordent avec le nom, fut guéri d'une fievre hectique. Occupé dans une Miſſion chez les Sauvages, ſujets du Roi d'Eſpagne, proche la ville de *Sancta-Fé*, il donna le couvert à un Marchand Eſpagnol, qui par reconnoiſſance du bienfait qu'il en avoit reçu, lui propoſa un remede ſpécifique. Il lui fit prendre pendant trois ou quatre jours, à la doſe d'un gros, dans un demi-verre d'eau-de-vie de canne de ſucre, qu'on appelle *Taffia*, de la peau d'*Agouti*, eſpéce de gros lézard, bien ſéche & miſe en poudre. Ce remede le fit ſuer beaucoup, & le guérit d'une fievre lente qui avoit été ſi rebelle au Quinquina & aux autres remedes, qu'il déſeſpéroit de ſa guériſon.

L'herbe qu'on employe à la Mar-

tinicani contra morſus ſerpentis, *& ideò* Herba ſerpentis *nuncupata*, *fuit cognita ab aliquo obſervante colubrem*, *qui in pugnâ cum ſerpente vulneratus ad hanc herbam confugiebat*, *in quam ſe volvebat & revolvebat*, *cujuſque ſubſtantiam & ſuccum deglutiebat. Sic pariter fuit detectum excellens balſamum ligni* Sucrier *dicti. Venatores animadverterunt porcos ſylveſtres*, *quos vocamus in inſulis* Marons, *quando lance vel glande plumbeâ læderentur*, *ad arborem quamdam ſtatim progredi*, *cujus corticem dentibus falcatis incidebant & laniabant*, *ut inde ſuccus balſamicus flueret*; *quo ſe fricabant*, *& ungebant vulnera*; *unde nomen huic*, Balſamum Porci *impertitum fuit.*

tinique contre la morsure des serpens, & qu'on appelle par rapport à ses merveilleux effets *Herbe à serpent*, n'a été connue que par l'observation que quelqu'un a fait de l'instinct de la couleuvre, qui blessée dans le combat qu'elle livre au serpent, cherche aussi-tôt cette plante, s'en frotte & en avale la substance. On a de la même façon découvert les excellentes qualités du Baume de Sucrier. Les chasseurs remarquerent que les cochons sauvages, qu'on appelle *Marons*, lorsqu'ils avoient été blessés, avoient recours à un certain arbre dont ils déchiroient l'écorce avec leurs défenses, pour en faire sortir le suc balsamique; qu'ils en frottoient & oignoient leurs blessures; ce qui a fait donner à ce suc le nom de *Baume à cochon*.



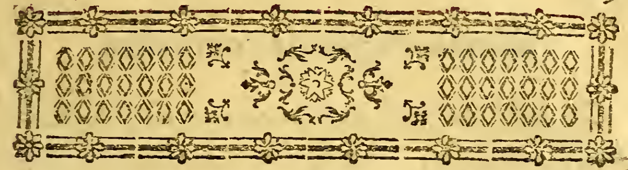
PHARMACOPŒA AMERICANA.

PTISANÆ.

Ptiſana refrigerans ſimplex.

RECIPE *rad. acetoſæ* ℥ *II, vel ſummit. Ketmiæ Guinenſis pg. 1, bulliant in aq. commun.* ℔ *VI. ad tertiæ partis conſumptionem : addatur glyſcirrhiſæ rad. aut orobi foliorum ſ. q. percoletur decoctio.*

Poſſunt addi Nympheæ Americ. radices. Mihi dictum fuit, ſyrupum florum eamdem virtutem habere ac ſyrupum diaçodii.



PHARMACOPÉE AMERICAINE.

LES TISANES.

Tisane rafraîchissante simple.

PRENEZ des racines d'Oseille, deux onces; ou des bourgeons d'Oseille de Guinée, une pincée : faites-les bouillir dans trois pintes d'eau commune jusqu'à la diminution du tiers : faites infuser suffisante quantité de Réglisse de France ou de Saint Domingue, & passez la décoction.

On peut y ajouter la racine de Nénuphar du Pays. On m'a assuré que le syrop de ses fleurs avoit la même vertu que le syrop Diacode.

Ptiſana refrigerans compoſita.

℞ *rad. acetoſæ, graminis repentis, & ſaururi umbilicati, aa ℥ II. bulliant in aq. comm. ℔ VI colaturæ adde nitri purificati ʒ II vel ſpiritum vitrioli dulcificatum, uſque ad gratam aciditatem.*

Decoctum Tamarindorum.

℞ *pulpæ tamarindorum ℥ II, vel ſummitat. ramulorum tamarind. bulliant in aq. comm. ℔ III edulcoretur colatura cum ſ. q. ſacchari.*

Potus citreus vel aurantii ſylveſtris.

Exprimatur citreorum, vel aurantior. ſylveſtr. ſuff. qtitas: eorum ſuccus miſceatur cum ſ. q. aquæ comm. alteretur mixtio cum panis toſti cruſtâ, & edulcoretur cum ſaccharo.

Tisane rafraîchissante composée.

Prenez racines d'Oseille, de Chiendent & d'Herbe à colet, de chacune deux onces : faites-les bouillir dans trois pintes d'eau : ajoutez dans la colature deux gros de Nitre purifié, ou de l'esprit de vitriol, jusqu'à une agréable acidité.

Décoction de Tamarin.

Prenez de la pulpe de tamarin, trois onces; ou des bourgeons de tamarin, une pincée : faites-les bouillir peu de temps dans trois chopines d'eau : dulcifiez la colature avec suffisante quantité de sucre.

Limonade.

Exprimez suffisante quantité de citrons ou d'oranges sauvages dans trois ou quatre pintes d'eau; ôtez la crudité avec une croûte de pain rôtie, & y mêlez suffisante quantité de sucre.

Serum Lactis laxans.

In lactis bullientis ℔ *II, immitte cremoris tartari* ʒ *I* ß. *ſerum extractum clarificetur cum albumine ovi ſecundùm artem.*

Serum Lactis alteratum.

℞ *naſturtii, vel thlaſpi Americ. vel chicorei ſylveſtr. man. I, infundatur ſemi-horâ in ſeri lactis bullientis* ℔ *II; dein exprimatur.*

Ptiſana aperiens minos.

℞ *rad. chicorei ſylveſtris, graminis ſecalis*, herbe à blé *dicti, pittoniæ, heliotropii albi, corticis citri & tamarendi, aa* ℥ *I, ſeminis aniſi* ʒ *I, bulliant in aq. comm.* ℔. *VI ad tertiæ partis conſumptionem: colaturæ adde nitri purificati* ʒ *II; & ſ. q. glycirrh. vel orobi.*

Petit Lait laxatif.

Dans une pinte de lait bouillant, jettez & mêlez un gros & demi de crême de tartre : clarifiez ensuite le petit lait avec le blanc d'œuf bien battu.

Petit Lait purifiant ou apéritif.

Prenez du cresson de fontaine ou de Savane, ou de la chicorée sauvage, une poignée : faites-les infuser demi-heure dans une pinte de petit lait bouillant ; exprimez ensuite l'infusion.

Tisane apéritive mineure.

Prenez des racines de chicorée sauvage, d'herbe à blé, d'herbe à chiques, de verveine blanche, des écorces de citronier & de tamarin, de chacune une once ; de l'anis, un gros : faites-les bouillir dans six chopines d'eau, jusqu'à la diminution du tiers : mettez dans la colature deux gros de nitre purifié, & suffisante quantité de réglisse de France ou du Pays.

Possunt supplere rad. bignoniæ; arundinis sylvestr. cortices ceiba, *saururi; rad. alpinæ, serjaniæ &* aparine *caules & folia; & rad. urticæ arborescentis.*

Semina sapotæ maximè pollent virtute diureticâ.

Flores quoque anguriæ Americ. giromon *dictæ, ad icterum valde commendantur; item radix alpinæ ad epilepsiam.*

Ptisana aperiens major.

Bulliant cum plantis ptis. præcedentis, antimonii crudi pulverisati & limaturæ chalybis nodulo suspens. aa. ℥ *II salis tartari* ʒ *II bibat æger per cyathos. mane ad* ℔ *II.*

Potest reddi fortior addendo alkekengi folia, fructus, & flores; folia granadillæ, perseæ; rad. petiveriæ, & cassiæ fœtidæ.

Les racines & écorces des plantes ci-après nommées peuvent ſuppléer. Griſſes de chat, roſeau, mapou, bois de trompette, baliſier, liane à perſil, herbe à bouton, eſpéce de gratteron, & les racines de la grande ortie. Les graines des ſapotilles ſont très-apéritives. Les fleurs de giromon ſont pareillement fort eſtimées pour la jauniſſe, & la racine de petit baliſier pour le mal caduc.

Tiſane apéritive majeure.

Faites bouillir avec les plantes de la tiſane précédente, de l'antimoine crud pulveriſé, & de la limaille d'acier, qu'on ſuſpendra dans un nouet, de chacun deux onces; du ſel de tartre, deux gros; faites-en boire tous les matins une pinte par gobelets.

Cette tiſane ſera plus forte, ſi on y met les feuilles, fleurs & fruits d'herbe à cloques, de liane à caleçon, d'avocatier, de verveine puante & de pois-puant.

Ptiſana anti-ſcorbutica.

℞ *zinziberis* ʒ *II*, *citreos fructus in 4 ptes ſectos II*, *ſummitat. ſaururi* bois d'aniſette *dicti*, *naſturtii vel thalſpi Americ. aa. Mp. infundantur ſemi-horâ in ptiſ. aperient. maj.* ℔ *IV*, *exprimatur infuſio.*

Ptiſana leniens.

℞ *rad. amaranthi*, *cortic. terebenthi*, *aa.* ℥ *I ſummit. & florum ketmiæ* gombo *dictæ*, *vel aſtragali fol. pg. I ſemin. lini* ℥ ß. *glycirrh. ſ. q. bulliant in aq. comm.* ℔ *IV ad quartæ partis conſumptionem*, *& coletur.*

Caapebæ folia & cortex media plantæ, liane à ſavon *dictæ*, *ad eoſdem uſus plurimi æſtimantur*, *præcipuè ad gonorrhæam: item radices alpinæ*, *breyniæ*, *tithymali* mal-nommée *dicti*, *petiveriæ*, *& heliotropiorum. Sed radices ſaururi*, herbe à colet *dicti*, *per noctem frigidè infuſæ*, *majoribus*

Tisane anti-scorbutique.

Prenez du gingembre deux gros; deux citrons coupés en quatre ; des bourgeons de bois d'anisette, du cresson de fontaine ou de Savane, de chacun une poignée : faites-les infuser demi-heure dans deux pintes de la tisane précédente, & exprimez l'infusion.

Tisane lénitive.

Prenez des racines d'épinars du Pays ; de l'écorce de gommier, des bourgeons & des fleurs de gombo, ou des feuilles du petit gombo, de chacun une pincée ; de la graine de lin, demi-once ; & suffisante quantité de réglisse : faites-les bouillir dans deux pintes d'eau, jusqu'à la diminution du quart, & passez la décoction.

Les feuilles de la liane à cœur & l'écorce de la liane à savon, sont fort estimées, sur-tout pour la gonorrhée ; aussi bien que les racines de petit balisier, de

in isto morbo extolluntur virtutibus.

Ptisana pectoralis.

Præcedenti addatur capilli veneris, linguæ cervinæ, summitat. ocimi, passular. exacinatat. aa. pg. I, arundinis sacchar. per taleolas secti Mp. ß. ab igne remota infundantur semi horâ croci orient. ℈ *I mellis comm.* ℥ *II dein percoletur.*

Eâdem virtute pollent cortex media arboris sucrier *dictæ, cortex calabæ, flores plumeriæ corallodendri; summitates guanabani & hedysari, & oldenlandiæ.*

bois de couille, de la mal-nommée, de la verveine puante, & de toutes les autres espéces de verveine. Mais les racines de l'herbe à colet infusées à froid, l'emportent sur toutes les autres.

Tisane pectorale.

Ajoutez à la précédente du capillaire, de la langue de bœuf, des bourgeons de franc-basin, des raisins secs sans pepins, de chacun une pincée; de la canne de sucre coupée par morceaux, une demi-poignée : faites-y infuser demi-heure un scrupule de safran oriental, deux onces de miel commun, & passez la tisane.

L'écorce moyenne de l'arbre de sucrier de montagne, de bois marie, les fleurs de franchipanier, d'immortel, de corossolier, de pois congo ou quigongi, & de l'hyssope avec leurs bourgeons, ont les mêmes vertus.

Ptiſana pectoralis, reſolvens ſeu aperiens, refrigerans.

℞ *rad. amaranthi altiſſ.* épinars doux *dicti*, *fol. & caul. bignoniæ* griffe de chat *dictæ*, *malvæ* herbe à blé *dictæ*, *adianti canadenſis*, *& rad. arundinis vulgaris*, *ana pg. I limaturæ chalybis in nodulo incluſæ* ℥ *I bulliant in aquæ* ℔ *IV vel VI ad quartæ partis conſumptionem. Extracto ab igne decocto addatur thlaſpi Americ.* creſſon de Savane *dicti*, *& orobi* régliſſe du Pays *dicti*, *aa. Mp.* ß. *infundantur ſemi-horâ : tranſcoletur decoctum.*

Hanc præſcribo ægrotantibus qui Phtiſi ſiccâ, ſcilicet tuſſi ſiccâ & raucedine laborant.

Ptiſana hyſterica ad Menſtrua ſeu Lochia provocanda.

℞ *foliorum perſicæ*, *granadillæ* liane à

Tisane pectorale, résolutive ou apéritive, rafraîchissante.

Prenez des racines d'épinars doux, des feuilles & tiges de la liane appellée *griffe de chat*, de la mauve appellée *herbe à blé*, du capillaire de Canada, des racines de roseau ordinaire, de chacun une pincée; de la limaille de fer renfermée dans un nouet, une once: faites-les bouillir dans deux ou trois pintes d'eau jusqu'à la diminution du quart. En tirant la décoction du feu, ajoutez du cresson de Savane & de la réglisse du Pays, de chacun une demi-poignée: faites-les infuser une demi-heure, & passez ensuite cette tisane.

Je la prescris dans la phtisie séche, c'est-à-dire aux malades attaqués d'une toux séche & d'un grand enrouement.

Tisane hystérique pour rappeller les régles ou vuidanges supprimées.

Prenez des feuilles tendres d'avocatier

caleçon *dictæ, rad. & folior. alkekengi*; herbe à cloque *dicti, aa. pg. 1 bulliant in aquæ* ℔ *III ad tertiæ partis consumptionem: extracto ab igne decocto infundatur semi-horâ croci orient.* ℈ *1 percoletur ptisana.*

Reddetur fortior addendo radices cassiæ fœtidæ, petiveriæ, tamni fœtidi, & cyperi aromatici, semina cassiæ fœtidæ, assatæ, trituratæ & coctæ, in modum café, *præstantissimum habetur remedium. Sed nullum magis efficax censetur à mulieribus indigenis, quàm decoctum momordicæ quam vocant* nexiquen. *Hæc planta ab illis tantis extollitur laudibus, ut omnes obstructiones resolvendi, colicos dolores sedandi, virtute pollere specificâ existiment.*

Quidam in usum vocant eringium fœtidum, abutilon, melissæ fœtidæ & nhandirobæ semina. Sed utinam hæ plantæ forent ignotæ.

&

& de liane à caleçon, des racines & des feuilles d'herbe à cloques, de chacune une pincée : faites-les bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du tiers : faites infuser dans cette décoction pendant une demi-heure un scrupule de safran oriental, & passez la tisane.

On la rendra plus forte, si on y ajoute les racines de pois-puant, de verveine puante, de thamnus puant, & du schoc-nanthé de l'Amérique. Les semences de pois-puant rôties, broyées & bouillies en façon de café, passent pour un excellent hystérique. Mais il n'y en pas de plus efficace que la décoction de la pomme de merveille, que les femmes de l'Amérique appellent *nexiquen*, & qu'elles estiment tellement, qu'on lui donne la vertu de résoudre toutes sortes d'obstructions, & de guérir les coliques.

Quelques-uns mettent en usage le chardon puant, la mauve puante, la mélisse puante, & les semences de la liane à boëte à savonnette. Mais plût à

Ptiſana detergens ad Gonorrhæam & Fluores albos.

℞ *limaturæ chalybis* ℥ I *ſalis ammoniaci* ʒ ß. *in nodulo ſuſpendatur limatura ; cortic. aurantii ſylveſtris & plantæ* liane à ſavon *dictæ arborum terebinthi* gommier *dicti & calabæ, aa. pg.* I *rad. petiveriæ pg.* ß. *bulliant in aquæ* ℔ III *ad tertiæ partis conſumptionem.*

Ptiſana aſtringens minor.

℞ *cortices goyavæ, monbin, & granatorum, aa* ʒ III *orizæ lotæ* ℥ III *raſuræ cornu cervi* ℥ I *bulliant in aq. comm.* ℔ V. *ad quartæ partis conſumpt.*

Ad eumdem uſum præſcribuntur cortices arboris Bois blanc *dictæ, quæ* ſimarouba

Dieu que ces plantes fussent inconnues!

Tisane détersive pour la Gonorrhée & les Fleurs blanches.

Prenez de la limaille d'acier, une once; du sel ammoniac, demi-gros; suspendez la limaille dans un nouet; des écorces d'oranger sauvage, & de la liane à savon, de gommier & de bois-marie, de chacun une pincée; des racines de verveine puante, une demi-pincée: faites-les bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du tiers.

Tisane astringente mineure.

Prenez des écorces de goyavier, de monbin & de grenade, de chacune trois gros; du riz bien lavé, trois onces; de la rapure de corne de cerf, une once: faites-les bouillir dans cinq chopines d'eau jusqu'à la diminution du quart.

On employe également les écorces de bois blanc qu'on pense être le *simarouba*,

existimatur, *calabæ*, *guyaburæ*, *inaco*, *&* *pseudomonbin*, *folia & summit. arboris* trompette *dictæ ad bovium diarrhœam commendantur.*

Ptisana astringens major.

Præcedenti addantur ferri scoriarum ℥ *II*, *folior. plantaginis Mp. I cortic. mediæ triumfettæ*, *& summitatum melissæ* apiaba *dictæ*, *aa. pg. I.*

Radices ruelliæ, *quæ* ipécacuana blanc *censetur*, *& aristolochiarum*, *cortices arborum lauri amari* amandier *dicti*, mangle, *ligni lutei spinosi*, bois jaune épineux *dicti*; *fructus periclymeni* sanguine *dicti*, *& equisetum Americ. ad eumdem usum vocantur. Multum quoque prædicatur succus melissæ quadrangulæ inodoræ.*

Decoctum astringens ad Lienteriam.

℞ *fructuum goyavæ integrorum*, *fructuum*

de bois marie, de raiſinier, d'icaquier & du monbin bâtard. On recommande dans la diarrhée des beſtiaux les feuilles & les bourgeons du bois de trompette.

Tiſane aſtringente majeure.

Ajoutez dans la précédente des ſcories de fer, qu'on appelle mâchefer, deux onces; des feuilles de plantain, une poignée; de l'écorce moyenne de grand couſin, & des bourgeons d'apiaba, de chacun une pincée.

Les racines du coccis, qu'on croit l'ipécacuana blanc & des ariſtoloches, les écorces des arbres appellés amandier, bois jaune épineux, les fruits de l'arbriſſeau appellé *ſanguine*, & la prêle de l'Amérique, ſont auſſi employés dans les tiſanes aſtringentes. On fait auſſi grand cas du ſuc de l'herbe quarrée ſans odeur, qui eſt une eſpéce de méliſſe.

Décoction aſtringente pour la Lienterie.

Prenez des fruits de goyavier & de

granatorum, una duo vel tres; cinnamomi ℥ I bulliant in aquæ & vini veteris aa. ℔ II ad tertiæ partis consumptionem: colatura edulcoretur cum s. q. sacchari. Potest fieri ex hoc decocto syrupus ad roborandum ventriculum valde efficax.

Ptisana astringens ad Gonorrhæam & Fluores albos.

℞ corticum ligni sancti, lauri amari, icaco, rad. petiveriæ, aa pg. I, bulliant in aquæ ℔ IV ad quartæ partis consumptionem: addatur colaturæ, aluminis purificati ℥ I vel spiritus vitrioli usque ad gratam aciditatem.

Lac aperiens.

In lactis bullientis ℔ II, immitte croci orient. vel cyperi ℈ I, zinzib. frustillatim incisi ℥ I, ab igne amoveas, & quadrante horæ infundantur: tunc percoletur infusio.

grenadier, de chacun deux ou trois; de la canelle, un gros : faites-les bouillir dans de l'eau & du vin vieux, de chacun une pinte, jusqu'à la diminution du tiers : adoucissez la colature avec suffisante quantité de sucre. On peut en faire un syrop très-efficace pour fortifier l'estomac.

Tisane astringente pour la Gonorrhée & les Fleurs blanches.

Prenez des écorces de gayac, d'amandier, d'icaquier, & des racines de verveine puante, de chacune une pincée : faites-les bouillir dans deux pintes d'eau jusqu'à la diminution du quart : ajoutez dans la colature un gros d'alun purifié, ou de l'esprit de vitriol, jusqu'à une agréable acidité.

Lait apéritif.

Dans une pinte de lait bouillant jettez un scrupule de safran & un gros de gingembre coupé par petits morceaux : après un quart d'heure d'infusion, passez l'infusion.

Lac aſtingens ſimplex.

Eodem modo infundatur florum ſulfuris ℥ ß.

Lac aſtringens compoſitum.

℞ *cortic. mediæ triumfettæ, ſantali citr. vel ſabuci Americ. & zinzib. aa.* ʒ *I bulliant in lactis* ℔ *IV ad quartæ partis conſumptionem: remoto ab igne decocto extinguatur tribus vicibus ferrum ardens: dein fiet colatura; cujus hauriet æger unum cyathum ſingulis duabus horis.*

Ptiſana ſudorifica.

℞ *gayaci, ſalſaparillæ, chinæ, aa* ℥ *I, antimonii crudi pulveriſ. in nodulo incluſi ac ſuſpenſi* ℥ *I: his affunde aquæ bullientis* ℔ *IV macerentur per horas 12 dein bulliant ad tertiæ partis conſumptionem.*

Lait aſtringent ſimple.

Faites infuſer de la même façon dans même quantité de lait une demi-once de fleur de ſoufre.

Lait aſtringent composé.

Prenez de l'écorce moyenne de grand couſin, du ſantal citrin, ou du bois de chandelle, & du gingembre, de chacun un gros : faites-les bouillir dans deux pintes de lait juſqu'à la diminution du quart : après avoir tiré la décoction du feu, éteignez-y par trois fois un fer rouge : paſſez-la, & en faites prendre un verre d'heure en heure.

Tiſane ſudorifique.

Prenez du gayac, de la ſalſepareille, de la ſquine, de chacun une once ; de l'antimoine cru pulvériſé & mis dans un nouet, une once ; verſez là-deſſus deux pintes d'eau bouillante ; laiſſez infuſer pendant douze heures : faites bouillir enſuite juſqu'à la diminution du tiers.

Quidam addunt cortices arborum bois de fer, *&* bois d'Inde, *&* bois à Pian, *dictarum; & loco ſalſaparillæ ſerjaniam, vel murucuiam præſcribunt.*

Ptiſana febrifuga ſimplex.

℞ cortic. mediar. citri, & aurantii ſylveſtr. aa. pg. I, nitri depurati ℨ I, bulliant tantiſper in aquæ ℔ II, dein infundantur ſemi-horâ. Utatur æger pro potu.

Ptiſana febrifuga compoſita.

Addatur præcedenti kinakinæ craſſiuſculè pulveriſatæ ℥ ß. vel loco kinakinæ Peruvian. kinakinæ San-Domicanæ vel corticis arbuſculi bois ramon *dicti ℥ I.*

Sunt qui valdè prædicant in febribus cachecticis & aliis febribus, cortices arborum

Quelques-uns ajoutent les écorces de bois de fer, de bois d'Inde & de bois à Pian ; & au lieu de la salsepareille, mettent les tiges de la liane à persil, ou de la liane *marigonia*.

Tisane fébrifuge simple.

Prenez des écorces moyennes de citronier & d'oranger sauvage, de chacune une pincée ; nitre purifié, un gros : faites-les légérement bouillir dans une pinte d'eau, & les laissez ensuite infuser demi-heure. Le malade en usera pour boisson.

Tisane fébrifuge composée.

Ajoutez dans la précédente une demi-once de quinquina grossierement concassé, & au défaut de celui du Pérou, une once de quinquina de Saint Domingue, ou de l'écorce de l'arbrisseau apellé *bois ramon*.

Quelques-uns vantent beaucoup dans les fievres cachectiques & d'autres fie-

dictarum ſucrier de montagne, amandier & mangle; *radices & flores poincianæ.*

Ptiſana anthelmetica ſeu contra vermes.

℞ portulacæ & ſummitatum tamarindi, aa. Mp. ß. ſummitat. abſynthii, corticis terebenthi. aa. pg. ß. citreos fructus per medium ſectos III, bulliant in aquæ ℔ III, ad quartæ partis conſumptionem: percolato & expreſſo decocto addatur olei communis ℔ I, cujus cyathum bibat æger tertiâ quâque horâ.

Exſiccata ſemina citreorum malorum triturentur, & pulvis miſceatur cum pulvere contra. Deglutiat parvulus iſtius mixtionis ℈ I, vel ʒ ß. manè & ſerò, in ſucci citrei, vel olei amygdalarum dulcium, vel palmæ Chriſti, aut tandem ſyrupi chicorei compoſiti, cochlear. uno; hoc vermifugum eximium è pro infantibus, vel illius loco cochlear. ſequent. liquoris.

vres, les écorces de ſucrier de montagne, d'amandier, de mangle, les racines & les fleurs de poincillade.

Tiſane vermifuge ou contre les vers.

Prenez du pourpier, des bourgeons de tamarin, de chacun demi-poignée; des ſommités d'abſynthe, de l'écorce de gommier, de chacun demi-pincée; trois citrons coupés en quatre: faites-les bouillir dans trois chopines d'eau juſqu'à la diminution du quart: après avoir paſſé & exprimé la décoction, ajoutez-y une chopine de bonne huile, & faites boire un gobelet de ce mêlange de trois en trois heures.

Les ſemences de citron bien ſéches & broyées en poudre fine, mêlées avec pareille quantité de poudre à vers, à la doſe d'un ſcrupule ou d'un demi gros pour un enfant, matin & ſoir, ſont un excellent remede. On le leur fait prendre dans une cuillerée de jus de citron, d'huile d'amandes douces, ou de *palma Chriſti*,

℞ *Plantæ quam* cerei Peruviani *speciem existimo, in taleolas sectæ*, liane à vers *dictæ, Mp. V vel VI macerentur 24 horas supra cineres calidos in aquæ* ℔ *totidem dein distilletur secundùm artem dosis cochlear. I vel II. Istud mihi fuit communicatum remedium à D. Laborie, Chirurgo valde experto, & multoties felici cum successu illud præscripsi.*

Syrupum arapabucæ, brainvilliers *dictæ, apud Martinicanam Insulam in frequenti usu esse, mihi fuit relatum. Sed ista herba, valdè venenata, apud nos ejicitur.*

Ptisana purgans simplex.

℞ *chicorei sylvestr. Mp. I pruna passa 24*

ou enfin de ſyrop de chicorée compoſé, ou à leur défaut, dans une cuillerée de la liqueur ſuivante :

Prenez cinq à ſix poignées de la liane à vers coupée par petits morceaux, que je crois une eſpéce de cierge du Pérou, appellé *torche* dans le Pays : faites-les macérer pendant vingt-quatre heures ſur les cendres chaudes dans cinq ou ſix chopines d'eau ; faites-les enſuite diſtiller ſuivant l'art. La doſe une cuillerée ou deux. C'eſt M. Laborie, Chirurgien très-expérimenté, qui m'a communiqué ce remede, que j'ai fait prendre pluſieurs fois avec ſuccès.

On m'a rapporté qu'on faiſoit à la Martinique un grand uſage d'un ſyrop fait avec la brainvilliers ; mais cette herbe eſt reconnue pour très-vénéneuſe, & par cette raiſon on eſt fort éloigné de s'en ſervir.

Tiſane purgative ſimple.

Prenez de la chicorée ſauvage, une

folliculor. oriental. ℥ ß. *bulliant in aquæ comm.* ℔ *III ad medietatem colaturæ adde salis epsom* ℥ *I vel* ß.

Ptisana purgans composita, seu hydragoga.

℞ *ptisan. anti-scorbuticæ* ℔ *III, folliculor. orient.* ℥ ß. *rad. jalap.* ʒ *II, pruna passa 24 bulliant ad tertiæ partis consumptionem in colaturâ solve salis epsom* ℥ *I, confect. hamech* ʒ *III syr. de rhamno* ℥ *I.*

Aqua Cassiæ simplex.

℞ *cassiæ recenter extractæ* ℥ *III., salis vegetalis* ℥ ß. *solve in ptis. comm. vel seri lactis* ℔ *II, pro 4 dosibus, duabus interpositis horis.*

poignée; deux douzaines de pruneaux, & des follicules de séné, demi-once; faites-les bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à la moitié : ajoutez dans la colature une once ou une demi-once de sel d'epsom.

Tisane purgative composée, ou hydragogue.

Prenez trois chopines de tisane anti-scorbutique, des follicules de séné, demi-once; de la racine de jalap, deux gros; des pruneaux deux douzaines : faites-les bouillir jusqu'à la diminution du tiers : dissolvez dans la colature une once de sel d'epsom, trois gros de confect. hamech, & une once de syrop de nerprun.

Eau de Casse simple.

Prenez de la pulpe de casse fraîchement tirée, trois onces; du sel végétal, demi-once : délayez-les dans une pinte de tisane commune, ou de petit lait. On fera prendre un gobelet de cette eau de deux en deux heures.

Salis vegetalis loco potest solvi sal epsom ad ℥ I, vel sal nitri ad ʒ III, prout indicabitur.

Aqua Cassiæ composita.

℞ cassiæ recenter extractæ & mannæ calabr. aa. ℥ III, jalap pulveris. ʒ I, salis epsom ℥ ß. bulliant tantisper & transcolentur, pro 3 vel 4 dosibus, inter utrasque duabus vel tribus interpositis horis.

Aqua benedicta.

℞ tartari stibiati, gr. IV vel VI solve in aquæ ℔ II, per cyathos exhibentur, 2 vel 3 interpositis horis.

Emulsio cum granis.

Aqua Cassiæ cum granis.

Eodem modo præscribuntur.

On peut mettre à la place du ſel végétal le ſel d'epſom, juſqu'à la doſe d'une once, ou du ſel de nitre juſqu'à la doſe de trois gros, ſuivant l'indication.

Eau de Caſſe composée.

Prenez de la pulpe de caſſe fraîche & de la manne, de chacune trois onces; du jalap en poudre, un gros; du ſel d'epſom, une demi-once: après une légere ébullition, filtrez la décoction, qui ſervira pour trois priſes, deux ou trois heures entre chaque.

Eau bénite.

Prenez quatre ou ſix grains d'émétique; faites-les fondre dans une pinte d'eau, dont le malade prendra un verre de deux en deux ou de trois en trois heures.

Emulſion avec les grains.

Eau de Caſſe avec ſes grains.

Se préparent & ſont données de la même façon que l'eau bénite.

POTIONES.

Potio purgans communis minor.

℞ mannæ ℥ II, salis veg. ʒ I, in ptis. comm. ℥ V. f. pot. uno haustu sumenda.

Potio purgans communis major.

℞ mannæ & pulpæ cassiæ, ana ℥ II, folliculor. orient. ʒ II, salis epsom ʒ III, bulliant tantisper in ptisan. ℥ VI f. potio uno haustu bibenda.

Potio purgans ad scabiem & vermes.

℞. ptisan. anthelmeticæ ℥ VII, follicul. orient. ʒ II, rhei crassusculè contusi ʒ I, bulliant. in colaturâ expressâ solve confect. Hamech ʒ II, & misce seminis contra ℈ I,

LES POTIONS.

Potion purgative commune mineure.

PRenez de la manne, deux onces; du ſel végétal, un gros; faites-les fondre dans cinq onces de tiſane, pour une priſe.

Potion purgative commune majeure.

Prenez de la manne & de la pulpe de caſſe, de chacune deux onces; des follicules de ſéné, deux gros; du ſel d'epſom, trois gros: faites-les légerement bouillir dans ſix onces de tiſane: faites une potion pour une priſe.

Potion purgative pour la gale & les vers.

Prenez de la tiſane vermifuge, ſept onces; des follicules de ſéné, deux gros; de la rhubarbe groſſierement concaſſée: faites-les bouillir: délayez dans la cola-

corallin. præpar. ʒ ß. *f. pot pro unâ vel 2 dosibus.*

Multum prædicatur ad abscessus internos fructus cuïete. *Assatur suprà carbones ardentes, dein extrahitur succus, quem calidè bibit æger manè & serò ad dosim* ℥ *V vel VI. Iste succus indigestus & laxans mihi visus fuit; & cum plerumque illo utantur in abdominis inflammationibus, malum exacerbat & accelerat mortem.*

Tinctura Rhei composita.

℞ rhei electi crassusculè contusi ʒ *I, infundatur vel bulliat tantisper in decocti plantaginis* ℥ *VIII, dissolve mannæ* ℥ *I, salis absynthii* ʒ *I, cola pro 2 vel 3 dosibus.*

ture confection hamech, deux gros, & y mêlez de la poudre à vers, un ſcrupule, & demi-gros de coraline préparée : faites une potion pour une ou deux priſes.

Le fruit du petit calebaſſier eſt dans une grande renommée pour les abcès internes. On le fait rôtir ou cuire dans le feu ; on le caſſe enſuite, & on en tire le ſuc, qu'on fait avaler bien chaud. Ce ſuc m'a paru très-indigeſte & laxatif ; & comme on le fait ſouvent prendre dans les inflammations, il augmente le mal, & fait périr le malade plutôt.

Teinture de Rhubarbe compoſée.

Prenez de la rhubarbe groſſierement concaſſée, un gros ; faites-la infuſer ou légerement bouillir dans huit onces de décoction de plantain : faites fondre une once de manne & un gros de ſel d'abſynthe : filtrez cette potion, qu'on partagera en deux ou trois priſes.

Potio universalis composita.

℞ catholic. duplic. & mannæ aa. ℥ *I, solve in ptisan. astring.* ℥ *IV, f. potio, addendo ad libitum ipecacuan. gr. X vel XX.*

Syrupus magistralis astringens.

℞. fruct. goyavæ, succ. ℥ *II, rhei crassusculè contusi* ℥ *I* ß. *cinnamomi* ʒ ß. *santal. citrini* ʒ *I cortic. & flor. granatorum* ℥ *I, macerentur per 12 horas super cineres calidos in aquæ seu decocti plantaginis & apiabæ* ℔ *IV colaturæ adde succ. fructuum malpigiæ* ℥ *VIII, mellis despumati* ℔ ß. *sacchari albi* ℔ *I* ß. *coque secundùm artem ad syrupi consistentiam dosis ab* ℥ *I ad II in ptisan. astring.* ℥ *IV vel VI.*

Potion

Potion univerſelle compoſée.

Prenez du catholicon double & de la manne, de chacun une once; délayez-les dans quatre onces de tiſane aſtringente : faites une potion, dans laquelle on peut ajouter dix ou vingt grains d'ipécacuana.

Syrop magiſtral aſtringent.

Prenez du ſuc de goyave, deux onces; de la rhubarbe groſſierement concaſſée, une once & demie; de la canelle, demi-gros; du ſantal citrin, un gros; des écorces & des fleurs de grenade, une once : faites-les macérer pendant 12 heures ſur les cendres chaudes dans deux pintes de décoction de plantain & d'apiaba : ajoutez à la colature du ſuc de ceriſes du Pays, huit onces; du miel écumé ou du gros ſyrop, demi-livre; du ſucre blanc, une livre & demie : faites-les cuire à la conſiſtance de ſyrop. La doſe eſt depuis une once juſqu'à deux dans quatre ou ſix onces de tiſane aſtringente.

Potio leniens ad Dyssenteriam.

℞ aq. plantag. & rosarum aa. ℥ *II, olei amygdalarum dulcium, vel gigeri, & syr. granatorum ana* ℥ *I, f. julepus sextâ quâlibet horâ præscribendus.*

Potio alba aut anodina.

℞ terebinthinæ Venetæ ʒ *II, olei amygdalar. dulc. vel gigeri, & syr. goyavæ, aa.* ℥ *I: solvatur terebinth. cum vitell. ovorum in aq. plantaginis* ℥ *VI, f. pot. pro uno haustu sumenda.*

Potio astringens.

℞ succor. apiabæ & plantag. ana. ℥ *III, bol Armen. & sang. dracon. aa.* ʒ ß. *diascord.* ʒ ß. *syr. granator.* ℥ *I. M. f. potio pro 2 dosibus.*

Potion ou Julep lénitif pour la Dyssenterie.

Prenez des eaux de plantain & de rose, de chacune deux onces; de l'huile d'amandes douces ou de gigeri, & du syrop de grenade, de chacun une once: faites un julep qu'on réitérera de six en six heures.

Potion blanche ou anodine.

Prenez de la térébenthine de Venise, deux gros; de l'huile d'amandes douces ou de gigeri, & du syrop de goyave, de chacun une once: dissolvez la térébenthine avec un jaune d'œuf dans six onces d'eau de plantain: faites une potion pour une prise.

Potion astringente.

Prenez des sucs d'apiaba & de plantain, de chacun trois onces; du bol d'Arménie & du sang de dragon, de chacun demi-gros; du diascordium, demi-gros; du syrop de grenade, une once: mêlez & faites une potion pour deux prises.

Succus apiabæ plurimum commendatur in alvi fluxibus. Poteſt reddi fortior addendo laudani liquidi Sydenhami & elixir proprietatis, aa. gutt. XXX.

Potio ad Gonorrhæam ſiſtendam.

℞ ſpiritus junipuri, balſami Peruviani & copahu, ana gut. XXX M. f. potio cum ptiſan. aſtring. aut vino.

Portio cardiaca minor.

℞ confect. alkermès, & hyacinth. ana ʒ ß. aquæ cinnam. hord. ℥ II, elixir propriet. gutt. XX, ſyr. limonum ℥ I M. in ptiſ. aperient ℥ VI pro 2 doſibus, vel aquæ agermone ℥ VI.

Reddetur hyſterica cum tinct. caſt. gutt. XII camphor. gr. VI ſalis vol. ammoniac. ℈ ß.

Le ſuc d'apiaba eſt très-eſtimé dans les flux de ventre. On peut rendre cette potion plus aſtringente, en y ajoutant de la teinture anodine & de l'élixir de propriété, de chacun trente gouttes.

Potion pour arrêter la Gonorrhée.

Prenez de l'eſprit de geniévre, du baume du Pérou & de copahu, de chacun trente gouttes, qu'on mettra dans un peu de tiſane aſtringente, ou dans du vin.

Potion cordiale mineure.

Prenez confect. alkermès & d'hyacinthe, de chacune demi-gros; eau de canelle orgée, deux gros; élixir de propriété, vingt gouttes; ſyrop de limon, une once : mêlez-les dans ſix onces de tiſane apéritive ou d'eau de chardon béni des Iſles.

On rendra cette potion hyſtérique avec douze gouttes de teinture de caſtor, ſix grains de camphre, & douze grains de ſel volatil ammoniac.

Potio cardiaca major, ſeu ſudorifica.

℞ theriacæ veteris ʒ I, antimon. diaphor. & pulver. viperarum, aa. ℈ I ſalis volatilis viperi ℈ ß. aq. cinnam ʒ II in ptiſan. ſudorif. ℥ V I. Poſſunt addi kermès mineralis gr. III, & tunc erit cochleatim ſumenda, alioquin pro 3 doſibus.

Potio oleoſa pectoralis.

℞ bullient. in olei ℔ ß. lilii cæparum ſuff. quant. exprimatur, & addatur ſyr. pector. comp. ℥ II ſumat æger cochlear. unum ſingulis vel duabus quibuſque horis.

Oleum ex multis arboris ſucrier *dictæ melius eſt amygdal.*

Potio oleoſa pectoralis compoſita.

℞ olei amygdalar. dulc. vel gigeri ℥ II;

Potion cordiale majeure ou ſudorifique.

Prenez de la vieille thériaque, un gros; de l'antimoine diaphorétique & de la poudre de vipere, de chacun vingt-quatre grains; du ſel volatil de viperes, douze grains; de l'eau de canelle, deux gros: mêlez-les dans ſix onces de tiſ. ſudorifiq. On peut y ajouter 3 gr. de kermès minéral; & alors on la donnera cuillerée à cuillerée.

Potion huileuſe pectorale.

Faites bouillir dans demi-chopine d'huile des oignons de lis; exprimez-les, & ajoutez deux onces de ſyrop pectoral compoſé. On en donnera une cuillerée d'heure en heure, ou de deux en deux heures.

L'huile tirée des noyaux du fruit du ſucrier vaut beaucoup mieux que celle d'amande.

Potion huileuſe pectorale compoſée.

Prenez de l'huile d'amandes douces ou

ſpermat. ceti ʒ *I*, *quod diſſolvetur in oleo*; *infuſion. croci orient.* ℥ *III*, *pulver. viperar.* ʒ ß. *ſyr. pector. comp.* ℥ *I*, *mell. Narbonenſ.* ℥ *I. M. f. potio*, *cujus hauriet æger duo vel tria cochlearia duabus quibuſlibet horis.*

Prout indicabitur, *poſſunt addi kermès mineral. confect. alkermès vel theriaca*; *tinctura anodina*, *vel balſamum tranquillum & tandem manna.*

Syrupus pectoralis compoſitus.

℞ *capill. veneris*, *& linguæ cervinæ minutim inciſæ*, *ana Mp. I*, *florum plumeriæ*, *corallodendri*, *anguriæ* giromon *dictæ*, *ketmiæ* gombo *dictæ*, *jaſmini Arabici vel Americani ſuaviter flugrantis*; *& aurantii ſylveſtr. ana Mp.* ß. *macerentur per 12 horas in aquæ bullientis ſufficienti quantitate*: *fiat ſyrupus ſecundùm artem.*

de gigeri, deux onces; du blanc de baleine, un gros, qu'on fera fondre dans l'huile ; d'une infusion de safran oriental, trois onces ; de la poudre de viperes, demi-gros; du syrop pectoral composé, une once ; du miel de Narbonne, une once : mêlez-les & faites une potion dont le malade prendra deux ou trois cuillerées de deux en deux heures.

On peut y ajouter, suivant l'indication, du kermès minéral, de la confection alkermès, ou de la thériaque, de la teinture anodine, ou du baume tranquille, & enfin de la manne.

Syrop pectoral composé.

Prenez du capillaire de Canada & de la langue de bœuf coupée par petits morceaux, de chacun une poignée ; des fleurs de franchipane, de bois immortel, de giromon, de gombo, de jasmin d'Arabie ou de jasmin odorant de S. Domingue, & d'oranger sauvage, de chacun demi-poignée : faites-les macérer pen-

---

BOLI.

Bolus purgans communi.

℞ *jalap pulveris. & pulver. cornachin. aa gr. XV f. b. cum s. q. syr. rhei compos.*

Bolus purgans fortior.

℞ *mercurii dulcis, diagridii, vel gommi convolvuli* liane purgative *dicti, jalap pulver. aa gr. VIII, f. bol. cum s. q. syrupi. Reddetur fortior si addantur gummi guttæ gr. I vel II aut nucleor. ximeniæ pulveris. ℈ ß ad I.*

dant douze heures dans ſuffiſante quantité d'eau bouillante : paſſez & exprimez l'infuſion, dont vous ferez un ſyrop ſelon l'art.

LES BOLS.

Bol purgatif commun.

PRenez du jalap en poudre & de la poudre cornachine, de chacun 15 grains ; faites-en un bol avec ſuffiſante quantité de ſyrop de chicorée compoſé de rhubarbe.

Bol purgatif plus fort.

Prenez du mercure doux, du diagrede, ou de la gomme de liane purgative, du jalap en poudre, de chacun huit grains : faites un bol avec ſuffiſante quantité de ſyrop. On le rendra plus fort en y ajoutant un ou deux grains de gomme gutte, ou de l'amande du prunier épineux de l'Amérique, miſe en poudre, à

Bolus contra vermes.

℞ rhei pulverif. ʒ ß aloës ℈ ß corallin. femin. contra aa ℈ I, æthiops mineralis gr. XII, f. bol. cum f. q. olei palmæ Chrifti.

Succus bocconiæ vermifugus & purgans habetur. Item femina papaiæ triturata valde commendantur.

Bolus aperiens, feu opiata anti-cachectica.

℞ cortic. mediarum citri & aurantii fylveftris pulverif. ariftolochiæ rotundæ Americ. & gentianæ, fi poteft reperiri, pulverifatar. aa ʒ I, falis ammoniaci ʒ ß M. cum f. q. mellis vel extracti juniperi. Dofis ʒ I manè & ferò, fuperbibendo cyathum infufionis falviæ portûs-pacis, aut gerardiæ, vel thymi pratorum.

la dose de demi-scrupule ou d'un scrupule.

Bol contre les vers.

Prenez de la rhubarbe en poudre, demi-gros; de l'aloës, demi-scrupule; de la coraline & de la poudre à vers, de chacun un gros; de l'éthiops minéral, douze grains: faites un bol avec suffisante quantité d'huile de *palma Christi.*

Le suc de la chélidoine d'Amérique, dite *bocconia*, est vermifuge & purgatif. Les semences de papaïe mises en poudre sont fort recommandées.

Bol apéritif ou opiate anti-cachectique.

Prenez des écorces fines de citronier & d'oranger sauvage réduites en poudre, de l'aristoloche ronde de l'Amérique, & de la gentiane, si on en peut trouver, également pulvérisées, de chacune un gros; du sel ammoniac, demi-gros: mêlez-les avec suffisante quantité de miel ou d'extrait de geniévre. La dose sera d'un gros matin & soir, buvant par-dessus un go-

Bolus aperiens vel opiata fortior.

℞ *æthiops mineralis, pulveris millepedum, ana ʒ ß salis martis Riverii, vel croci martis aperientis ℈ 1 boracis ℈ ß M. cum s. q. extracti juniperi pro 3 vel 4 dosibus.*

Tabellæ ad Phtisim pulmonarem.

℞ *salis martis Riverii, millepedum, benzoïni, croci orient. corallii, oculor. cancrorum, cinnamomi bene pulveris. aa ℥ ß, sacchari ℔ ß M. omnia cum mucilagine gummi adraganti extractâ per aquam florum aurantii, & componantur pastili 2 drachamarum, quorum devorabit unum æger manè & serò, superbibendo duos cyathos seri lactis, nasturtio, cærefolio, & pimpinellâ, alterati, & quotidie equitando 2, 3 vel horas.*

belet d'infuſion de ſauge du *Port-paix*, ou d'herbe à charpentier, ou de thym de ſavane.

Bol apéritif ou opiate plus fort.

Prenez de l'éthiops minéral, des cloportes pulvériſés, de chacun demi gros; du ſel de mars de Riviere, ou du ſafran de mars apéritif, un ſcrupule; du borax, demi-ſcrupule: mêlez-les avec ſuffiſante quantité d'extrait de geniévre pour trois ou quatre doſes.

Tablettes pour la Phtiſie pulmonaire.

Prenez du ſel de mars de Riviere, des cloportes, du benjoin, du ſafran oriental, du corail, des yeux d'écreviſſes, de la canelle, de chacun demi-once; du ſûcre blanc, demi-livre: mettez bien tout cela en poudre, & le mêlez avec le mucilage de gomme adragant tiré avec l'eau de fleur d'orange, & en formez des paſtilles du poids de deux gros, dont le malade mangera une ſoir & matin, bu-

Bolus aſtringens minor.

℞ *terebinthinæ Venetæ in aq. plantag. coctæ* ʒ II, *rhæi toſti* ʒ ß *f. bolus in 3 doſes dividendus, 2 horis interpoſitis exhibendus.*

Bolus aſtringens major.

℞ *bol Armenæ, terræ catechu, & ſanguin. dracon. aa gr.* VI, *ipecac. gr.* III, *laudani gr.* ß *f. bolus cum ſ. q. extracti juniperi, vel diaſcordii.*

Poteſt reddi fortior tollendo ipecac. & miſcendo alumin. depur. gr. VI *vel* VIII.

vant par-dessus deux gobelets de petit lait, dans lequel on aura fait infuser du cresson, du cerfeuil & de la pimprenelle, & faisant tous les jours deux ou trois heures d'exercice à cheval.

Bol astringent simple.

Prenez de la térébenthine de Venise cuite dans de l'eau de plantain, deux gros ; de la rhubarbe torréfiée, un demi-gros : faites un bol qu'on partagera en 3 prises, deux heures d'intervalle entre chaque.

Bol astringent plus fort.

Prenez bol d'Arménie, cachou & sang de dragon, de chacun six grains ; ipécacuana, trois grains ; laudanum, demi-grain ; faites un bol avec suffisante quantité d'extrait de geniévre ou de diascordium.

On le rendra plus fort en ôtant l'ipécacuana, & y substituant six ou huit grains d'alun.

Bolus aſtringens ad Gonorrhæam.

℞ ſemin. plantagin. pulveriſat. ſuccin. præparat. boli Armenæ, catechu, & croci martis aſtringentis, æthiop. mineral. aa ʒ II, *camphoræ* ʒ I, *ſalis Saturni* ʒ III; *incorporentur cum ſ. q. balſami copahu. Doſis* ʒ I *manè & ſerò.*

Alter ſimplicior.

℞ aloës, myrrhæ, & rhei torref. alumin. ana ptes æquales: M. cum ſ. q. balſam. copahu.

Opiata aſtringens ad eandem.

℞ gayaci, ſaſſafras, rhubarb. pulveriſat. æthiop. miner. arcani duplicati, ana ʒ II. *M. cum ſ. q. terebenthinæ. Doſis* ʒ I. *Reddetur fortior loco arcani & rhei miſcendo ſanguin. dracon. boli Armenæ, boracis,*

Bol aſtringent pour la Gonorrhée.

Prenez des ſemences de plantain bien pulvériſées, du bol d'Arménie, du cachou & du ſafran de mars aſtringent, de l'éthiops minéral, de chacun deux gros; du camphre, un gros; du ſel de Saturne, trois gros : incoporez-les dans ſuffiſante quantité de baume de copahu. La doſe d'un gros matin & ſoir.

Bol plus ſimple.

Prenez de l'aloës, de la myrrhe, & de la rhubarbe torréfiée, de l'alun pulvériſé, de chacun partie égale : mêlez-les avec ſuffiſante quantité de baume de copahu.

Opiate aſtringent pour la même.

Prenez gaïac, ſaſſafras, rhubarbe pulvériſée, éthiops minéral, *arcanum duplicatum*, de chacun deux gros : mêlez-les avec ſuffiſante quantité de térébenthine. La doſe d'un gros. On la rendra plus forte

ana ʒ 1, camphoræ ʒ ß.

Quidam felici cum ſucceſſu utuntur alumin. & ſang. dracon. ſimul mixtis : hæc mixtio eſt ſpecificum D. Helvetii ad hemorragias ; & ſucco nicotianæ virid. injecto per ſyringam.

Pulvis ad luem Veneream, *Pians* dictam.

Mihi fuit relatum, multos apud Martinicam Nigris dare pulverem concharum lambis *dictarum, & calcinatarum, ad ʒ III, manè & ſerò, ad luem veneream* Pians *dictam ſanandam.*

Bolus febrifugus ſimplex.

℞ cortic. citri & aurantii exſiccat. & pulveriſ. ana ʒ ß, ſalis abſynthii, vel ammoniaci ℈ 1. M. f. bolus cum ſ. q. mellis.

en mettant à la place de l'*arcanum duplicatum* & de la rhubarbe, le ſang de dragon, le bol d'Arménie, le borax, de chacun un gros ; du camphre, demi-gros.

Quelques-uns employent avec ſuccès de l'alun & le ſang de dragon fondus & mêlés enſemble : c'eſt le ſpécifique de M. Helvétius pour les hémorragies : & le ſuc de tabac verd injecté.

Poudre pour la Vérole qu'on appelle Pians.

On m'a rapporté qu'on donnoit aux Negres pour les Pians à la Martinique, la poudre de *lambis* calcinée, à la doſe de trois gros ſoir & matin, pour la vérole, qu'on appelle *Pians.*

Bol fébrifuge ſimple.

Prenez des écorces fines de citronier & d'oranger bien ſéches & réduites en poudre, de chacune demi-gros; du ſel d'abſynthe ou ammoniac, 24 grains : faites un bol avec ſuffiſante quantité de miel.

Bolus febrifugus compoſitus.

℞ kinakinæ Peruvian. ℨ *I, vel San-Dominic.* ℨ *II, ircos Florent. pulveriſ. vel ariſtolochiæ longæ Americ. ſalis ammon. aa* ℨ ß, *theriacæ* ℨ *I, f. bolus pro 5 vel 6 doſibus.*

Succus Rauvolfiæ exſiccatus & pulveriſatus, ad doſim ℈ *I multum prædicatur.*

JUSCULA.

Juſcula refrigerantia.

℞ pullum plumis exutum & exenteratum, cujus venter replebitur hordei mund. & amygdalarum dulcium ſufficienti quantitate; deſpuma & coque in aquæ fontan. ℔ *X,*

Bol fébrifuge composé.

Prenez du quinquina du Pérou, un gros, & à ſon défaut, de celui de Saint Domingue, deux gros; de l'iris de Florence, ou de l'ariſtoloche longue de l'Amérique, & du ſel ammoniac, de chacun demi-gros; de la thériaque, un gros: faites un bol qu'on partagera en cinq ou ſix priſes.

On eſtime beaucoup pour les fievres le ſuc du bois laiteux, nommé *Rauvolfia*, deſſéché & mis en poudre, à la doſe d'un ſcrupule.

LES BOUILLONS.

Bouillons rafraîchiſſans.

PRenez un poulet plumé & bien vuidé, dont vous remplirez le ventre d'orge mondée & d'amandes concaſſées, autant qu'il en pourra tenir; ayez ſoin

per 2 horas : tunc adde lactucæ , cicorii dulcis , & portulacæ , vel amaranthi Americani , & ſolani , ana Mp. 1 coquantur per horam dimidiam : tranſcolentur , & exprimantur.

Juſcula alterantia.

Loco plantarum refrigerantium , recipe cicoreum ſylveſtre ; & extracto ab igne decocto , immitte naſturtium , vel thlaſpi naſturtii ſapore , ſinapiſtrum Americanum , chorophyllum , & apium dulce : infundantur unâ horâ : tranſcolentur & exprimantur : in unoque juſculo miſceantur pulveris viperarum grana VI.

Juſcula ſeu apozemata laxantia.

℞ cicorei dulcis , lactucæ , amaranthi , aa Mp. 1 , acetoſæ Mp. ß , ſummitates thymi vel ſatureiæ pg. 1 , axungiæ porci

de

de l'écumer, & de le faire cuire à petit feu pendant deux heures dans cinq pintes d'eau : ajoutez alors de la laitue, de la chicorée blanche, du pourpier ou des épinars ſauvages, & de la morelle appellée *taman* ou *laman*, de chacun deux poignées, qu'on laiſſera bouillir une demi-heure : filtrez & exprimez la décoction.

Bouillons altérans ou purifians.

Au lieu des plantes rafraîchiſſantes, prenez de la chicorée ſauvage; & quand vous retirerez le bouillon du feu, faites-y infuſer pendant une heure du creſſon de fontaine, ou de celui de ſavane, du kaïa, autrement dit *mozambai*, du cerfeuil & du céleri : paſſez & exprimez le tout : ajoutez dans chaque bouillon ſix grains de poudre de viperes.

Bouillons ou apozèmes laxatifs.

Prenez de la chicorée blanche, de la laitue, des épinars, de chacun une poignée; de l'oſeille, demi-poignée; une

dulcis & recentis ℥ *III vel IV*, *& panis torti cruſtam : bulliant per dimidiam horam in aquæ* ℔ *IV in colaturâ miſce vitell. ovi recentis.*

CLYSTERES.

Clyſter emolliens.

℞ *foliorum ketmiæ* gombo *dictæ*, *amaranthi*, *convolvuli* patates *dicti*, *ana q. ſ. coque in aquæ comm. ſuff. quant. in hujus decocti* ℔ *I*, *ſolve ſyrupi craſſi ſacchari* ℥ *II.*

Clyſter detergens.

℞ *folior. ketmiæ ſupra dictæ*, *matricariæ*, *& ricinoidis aa Mp. I coquantur ; & colaturæ adde olei palmæ Chriſti* ℥ *VI.*

pincée de thym ou de ſariette; du ſain-doux frais, qu'on appelle *Mantaigue*, trois ou quatre onces, & une croûte de pain rôtie : faites bouillir tout cela pendant une demi-heure dans deux ou trois pintes d'eau : mêlez dans la colature un jaune d'œuf.

LES LAVEMENS.

Lavement émollient.

PRenez des feuilles de gombo, d'épinars, de patates : faites-les cuire dans ſuffiſante quantité d'eau ; & dans une chopine de cette décoction, délayez deux onces de ſyrop de baſſin.

Lavement déterſif.

Prenez des feuilles de gombo, d'abſynthe ſauvage, & de médecinier bâtard, de chacune une poignée : faites-les cuire, & ajoutez dans la colature ſix onces d'huile de *palma Chriſti*.

Clyſter purgans.

℞ caſſiæ conquaſſ. ℔ ß, *coque in aquæ marinæ & dulcis ana partibus æqualibus, & tranſcoletur decoctum.*

Clyſter anodynus.

Addantur in decocto detergenti ſeminis lini, & terebenthinæ ana ʒ *II, mellis* ℥ *II, vitel. ovorum II, balſami tranquilli* ℥ *II, vel laudani opiati gr. II aut III.*

Clyſter purgans ad Coliquam Pictonum.

℞ foliorum ſennæ, pulpæ colochynthid. conciſæ, aa ʒ *II, coque in aquâ marinâ: in colaturæ* ℔ *I, ſolve pulpæ caſſiæ* ℥ *IV. Non-numquam poſſunt addi vini ſtibiati* ℥ *II, vel III.*

Lavement purgatif.

Prenez de la caſſe concaſſée, demi-livre : faites-la bouillir dans parties égales d'eau de mer & d'eau douce, & paſſez enſuite la décoction.

Lavement anodin.

Ajoutez dans la décoction déterſive de la graine de lin & de la térébenthine, de chacune deux gros ; du miel, deux onces, & deux jaunes d'œuf ; du baume tranquille, deux onces, ou du laudanum, deux ou trois grains.

Lavement purgatif pour la Colique de Poitou.

Prenez des feuilles de ſéné, de la pulpe de coloquinte coupée par morceaux, de chacune deux gros : faites-les bouillir dans l'eau de mer ; & dans une chopine de la colature, délayez quatre onces de pulpe de caſſe. On peut y ajouter quelquefois deux ou trois onces de vin émétique.

Clyſter anodynus ad eamdem.

℞ vini rubri optimi, & olei nucum, vel palmæ Chriſti ana partes æquales : fiat enema.

Clyſter anodynus & purgans eamdem.

℞ colochynth. pulpæ conciſæ ʒ II, coque in vini ℔ II. Adde olei nucum, vel palmæ Chriſti, ℥ X, f. enema, horis 4 interjectis, injiciendum.

Clyſter ad ſoporoſos affectus.

In purgante pictonum clyſtere addatur foliorum nicotianæ ſiccæ ℥ ß.

Clyſter hyſtericus ſeu ad vapores hyſtericos.

Perficitur cum plantis ſupradictis in ptiſanâ; quibus decoctis addentur, prout indicabitur, purgantia convenientia.

Lavement anodin pour la même.

Prenez de bon vin rouge & de l'huile de noix, ou de *palma Chriſti*, de chacun partie égale.

Lavement anodin & purgatif pour la même.

Prenez de la pulpe de coloquinte coupée par morceaux, deux gros; faites-la cuire dans une pinte de vin; ajoutez de l'huile de noix, ou de *palma Chriſti*, dix onces. On réitérera ce lavement de quatre en quatre heures.

Lavement pour les affections ſoporeuſes.

Dans le lavement purgatif de la colique, ajoutez demi-once de tabac en corde.

Lavement hyſtérique ou pour les vapeurs.

On le compoſera avec les plantes mentionnées pour la tiſane hyſtérique, auxquelles on ajoutera, ſuivant qu'il conviendra, des remedes purgatifs.

GARGARISMATA.

Gargarifma refrigerans.

Oxycratum, vel fucci limonum vel acetofæ cum melle, vel ptifana acidulata cum melle.

Gargarifma detergens.

♃ hordei ℔ I, fummitates monbin, ocimi, femin. lini, aa pg. I, bulliant in aquæ ℔ II ad medietatem; folve mellis ℥ I, f. gargaris.

In doloribus gutturis variolas comitantibus multùm commendatur gargarifma ex aquæ vitæ facchari, cum melle, & albo græco pulverifato.

Gargarifma ad gingivarum ulcera.

♃ infufionis vel fucci nafturtii ℥ IV, fe-

LES GARGARISMES.

Gargariſme rafraîchiſſant.

ON ſe ſert de l'oxycrat ou du ſuc de limon ou d'oſeille, qu'on mêle avec du miel, ou de la tiſane acidulée, qu'on mêle pareillement avec du miel.

Gargariſme déterſif.

Prenez une livre d'orge, des bourgeons de monbin, de franc-baſin, de la ſemence de lin, de chacun une pincée : faites-les bouillir dans une pinte d'eau juſqu'à la moitié : délayez dans la colature une once de miel.

On eſtime beaucoup dans les douleurs de gorge qui accompagnent la petite vérole, le gargariſme fait avec le taffia, le miel & l'*album græcum* pulvériſé.

Gargariſme pour les ulceres des gencives.

Prenez de l'infuſion ou du ſuc de creſ-

min. ſinapi ʒ *I*, *aceti & ſacchari albi*, *ana* ℥ *I miſce.*

Gargariſma fortius.

℞ *cortic. granator. & citreorum minutim ſectorum, ana* ʒ *III*, *fol. acetoſæ & naſturtii, ana Mp.* ß. *contundantur omnia, & macerentur in aquæ ſuffic. quantitate : in colaturâ & expreſſione adde ſpiritus vini camphor.* ℥ *III*, *ſalis ammon.* ʒ *I*, *aluminis* ʒ *II*, *ſacchari candidi* ℥ *I*, *mellis* ℥ *II*, *ſpiritus cochleariæ* ʒ *I f. gargariſma ; & cum baculo linteo involuto & iſtâ mixtione madido tangantur ulcera.*

ſon, quatre onces; de la moutarde, un gros; du vinaigre & du ſucre, de chacun une once : mêlez-les.

Gargariſme plus fort.

Prenez des écorces de grenade & de citron, coupées par petits morceaux, de chacune trois gros; des feuilles d'oſeille & de creſſon, de chacune demi-poignée : pilez bien le tout, & le faites infuſer dans ſuffiſante quantité d'eau : après une forte expreſſion, ajoutez de l'eſprit de vin camphré, trois onces; du ſel ammoniac, un gros; de l'alun, deux gros; du ſucre candi, une once; du miel, deux onces; de l'eſprit de cochlearia, un gros : faites un gargariſme, dont on imbibera un petit bâton enveloppé de linge, pour nettoyer & déterger les ulceres de la bouche.



COLLYRIA.

Collyrium ſimplex.

℞ aquæ ſtillat. roſarum & plantag. aa ℥ II, ovi album: ſimul agita donec album men reſolvatur in aquam.

Collyrium refrigerans majus.

In præcedenti miſce ſalis Saturni gr. XX, croci orient. pulveriſ. gr. VIII.

Collyrium reſolvens.

℞ aquæ plantaginis ℥ IV, vini ſtibiati ℥ II, croci orient. gr. X, vitrioli albi gr. XII, camphoræ gr. VI, ſacchari candidi ℈ I. M. f. collyrium.

Sæpè præſtat pulvis exſiccans, tum ad ophtalmias, tum ad oculorum albugines,

LES COLLYRES.

Collyre ſimple.

PRenez des eaux diſtillées de roſe & de plantain, de chacune deux onces, & un blanc d'œuf : agitez-les juſqu'à ce que le blanc d'œuf ſoit bien diſſous.

Collyre très-rafraîchiſſant.

Mêlez dans le précédent du ſel de Saturne, vingt grains, & du ſafran oriental pulvériſé, huit grains.

Collyre réſolutif.

Prenez de l'eau de plantain, quatre onces; du vin émétique, deux onces; du ſafran oriental, dix grains; du vitriol blanc, douze grains; du camphre, ſix grains; du ſucre candi, un ſcrupule : faites un collyre.

Il eſt ſouvent plus à propos de ne ſe ſervir que de collyres ſecs pour les oph-

compoſita ex vitrioli albi, ſacchari candidi, & exſiccatarum ovi teſtarum in pulverem tenuiſſimum redactarum, partibus æqualibus. Poſſunt addi antimonii crudi ſubtiliſſimè pulveriſ. & camphoræ ana partes æquales.

Multi utuntur ſuccis herbæ liane à mal aux yeux *dictæ, & apiabæ, cum ſale mixtis.*

CATAPLASMATA.

Cataplaſma anodynum.

E*X micâ panis, lacte, vitell. ovorum, & croco orientali componitur.*

Cataplaſma emolliens & reſolutivum.

℞ *foliorum ketmiæ* gombo *dictæ, matricariæ, caſſiæ fœtidæ, heliotropii cærulei, ſolani, & rivinæ minoris, ana Mp. II vel III coquantur in aquæ commun. ad molli-*

talmies & les tayes. On les compoſe avec le vitriol blanc, le ſucre candi & les coques d'œufs bien ſéches, réduits en poudre très-fine, de chacun partie égale. On peut y joindre auſſi l'antimoine crud bien pulvériſé, & le camphre, de chacun partie égale.

Pluſieurs employent les ſucs de l'herbe nommée *liane à mal aux yeux*, & d'apiaba, mêlés avec le ſel.

LES CATAPLASMES.

Cataplaſme anodin.

ON le fait avec la mie de pain, le lait, les jaunes d'œufs, & le ſafran oriental.

Cataplaſme émollient & réſolutif.

Prenez des feuilles de gombo, d'abſynthe bâtarde, de pois-puant, de verveine bleue, de morelle & d'herbe à charpentier de Saint Domingue, de cha-

tiem. Dein per ſetaceum trajiciantur, & f. cataplaſma.

Poſſunt addi folia colochynthid. Americ. calebaſſe muſquée *dictæ, nicotianæ viridis, camararum, conyzarum, & ſolani conyzæ foliis.*

Radices ricini grand medecinier *dicti, aut palmæ Chriſti, coctæ cum axungiâ recenti potentiſſimum habentur reſolvens ad refluxum gonorrheæ in ſcroto. Efficacius erit, ſi addantur folia nicotianæ, & unguentum Napolitanum.*

Cataplaſma refrigerans & aſtringens.

Coquantur in aceto, portulacæ foliorum Mp. II vel III, & imponantur calidè ventri, ſeu abdomini.

Cataplaſma hyſtericum.

Componitur ex plantis hyſtericis in pti-

cune deux ou trois poignées : faites-les cuire dans de l'eau commune jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres : passez-les ensuite au travers d'un tamis, & en faites un cataplasme.

On peut y ajouter les feuilles de calebasse musquée, de tabac verd, & des différentes sauges du Pays.

Les racines du grand médecinier, ou du *palma Christi*, cuites dans la graisse, sont un grand résolutif & un excellent cataplasme dans la gonorrhée tombée dans les bourses. On le rendra plus efficace en y ajoutant les feuilles de tabac & l'onguent Napolitain.

Cataplasme rafraîchissant & astringent.

Faites bouillir dans le vinaigre deux poignées de feuilles de pourpier, & les appliquez bien chaudes sur le ventre.

Cataplasme hystérique pour les vapeurs.

On le fait avec les plantes hystériques

ſanâ enunciatis, quæ coquuntur in aquâ vel axungiâ, prout indicabitur.

Item balnea perficiuntur ex eiſdem plantis decoctis.

Cataplaſma farinæ manioch recentis leviter expreſſæ & in axungiâ coctæ, multùm commendatur in ſuppreſſione lochiorum.

Cataplaſma maturans.

℞ foliorum opuntiæ ſupra carbones coctorum, quod vocatur apud Inſulam boucaner *n°* 2. *folior. ſolani, rivinæ min. nicotianæ viridis, & acetoſæ, ana Mp. I coquantur omnia in axungiæ porci, recentis, ſufficienti quantitate: deinde pulpæ per ſetaceum trajectæ adde farinæ manioc recentis & leviter expreſſæ Mp. ß unguenti baſilici, vel Napolitani ℥ II, ſalis ammoniaci ʒ II.*

Sæpè ſola opuntiæ ſolia, vel farina ma-

décrites dans la tiſane : on les fait bouillir dans l'eau ou dans de la graiſſe.

On fait des bains avec les mêmes plantes.

Le cataplaſme de farine de manioc fraîche, peu exprimée, & bouillie dans le ſain-doux, dit la *mantaigue*, eſt excellent dans la ſuppreſſion des vuidanges.

Cataplaſme maturatif.

Prenez deux feuilles de raquette, faites-les cuire ſur les charbons; c'eſt ce qu'on appelle dans l'Iſle *boucaner* ; des feuilles de morelle ou laman, d'herbe à charpentier de Saint Domingue, de tabac verd & d'oſeille, de chacun une poignée : faites cuire le tout dans le ſain-doux ou *mantaigue* : après en avoir tiré la pulpe à travers le tamis, ajoutez une demi-poignée de farine de manioc fraîche & légérement exprimée ; de l'onguent ſuppuratif ou Napolitain, deux onces ; du ſel ammoniac, deux gros.

Souvent les ſeules feuilles de raquette,

nioc in axungiâ cocta, ſufficiunt ad emol-liendos & maturandos tumores.

Cataplaſma antipleuretic. & contra rhumatiſmum.

℞ *piperis longi, & ejus defectu, fructuum ſaururi* bois d'aniſette *dicti, vel arboris* bois d'Inde *dicti, & zinziber. pulveriſat. ana* ℥ I ß. *M. cum albumine ovi, quod ſtupæ impoſitum lateri calidè admove.*

Litus ad eoſdem morbos.

℞ *ſaponis nigri* ℥ III, *balſam. tranquill.* ℥ II, *ſpiritus vini camph. & olei terebinth. aa* ℥ I, *f. litus & inſuper impone chartam bibulam ex eodem litu calido madidam.*

Sæpè ſufficit ſimplex litus ex ſaponis ℥ III, *ſolutis in aquæ vitæ ſacchari ſuffic.*

ou la farine de manioc cuite dans la graiſſe, ſuffiſent pour ramollir & faire aboutir les tumeurs.

Cataplaſme anti-pleurétique, & contre le rhumatiſme.

Prenez du poivre long, & à ſon défaut, des fruits du bois d'aniſette, ou de bois d'Inde, & du gingembre en poudre, de chacun une once & demie : mêlez-les avec le blanc d'œuf, & les étendez ſur de l'étoupe ou du coton, que vous appliquerez en cataplaſme ſur la partie malade.

Liniment pour les mêmes maladies.

Prenez du ſavon noir, trois onces; du baume tranquille, deux onces; de l'eſprit de vin camphré, & de l'huile de térébenthine, de chacun une once : faites un liniment, & mettez par-deſſus un papier brouillard imbibé du même.

Il ſuffit ſouvent de ne faire qu'un liniment avec trois onces de ſavon, fondues

quantitate, vel ex oleo palmæ Christi, sale ammoniaco, & aquâ vitæ simul mixtis.

Axungiæ crocodili, & avis frégate *dicti, magnâ pollent virtute.*

Fotus ad eresipelata.

Fit cum oxycrato, vel cum aquæ & vini partibus æqualibus.

Balsamum tranquillum.

℞ saponis ℥ I, camph. ʒ V, opii ʒ ß, croci orient. ʒ I, spiritus vini ℥ VIII, digerantur calidè per dies XX, & f. colatura. *Potest sumi per os ad 40 vel 50 guttas in vino vel ptisanâ.*

Balsamum ardens, seu tinctura myrrhæ composita.

℞ myrrhæ & aloës ana ℥ I ß, aristolochiæ

dans suffisante quantité d'eau-de-vie, ou avec l'huile de *palma Christi*, le sel ammoniac & l'eau-de-vie.

La graisse de caïman, & encore mieux celle de l'oiseau appellé *frégate*, est excellente pour les rhumatismes, la goutte, &c.

Fomentation pour l'éréśipele.

On la fait avec l'oxycrat, ou avec partie égale d'eau & de vin.

Baume tranquille.

Prenez du savon, une once; du camphre, cinq gros; de l'opium, demi-gros; du safran oriental, un gros; de l'esprit de vin, huit onces : faites-les digérer au soleil pendant vingt jours, & filtrez la liqueur. On en peut prendre depuis quarante jusqu'à cinquante gouttes dans du vin ou de la tisane.

Baume ardent, ou teinture de myrrhe composée.

Prenez de la myrrhe & de l'aloës, de

longæ & rotundæ American. aa ℥ II, gummi. laccæ & euphorbii ana ʒ III, camphoræ ʒ I. Digerantur omnia in ſpiritûs vini rectificati ℔ II per dies XX.

Pomata ad herpetes.

℞ mercurii præcipitati rubri & albi, ana ʒ ß, ſublimati corroſivi ℈ ß, ſtoracis liquidi ʒ III, florum ſulphuris ℥ II. Miſceantur cum ſufficienti quantitate balſami copaii, vel arboris ſucrier *dictæ.*

Vel unguentum Napolitanum, factum ex mixtione axungiæ & ſolutionis mercurii in aquâ forti.

Cum herpes ſit morbus valde communis apud Inſulas Americanas unuſquiſque ſuum eximiis prædicat virtutibus remedium. Inter hæc præſtantiora ſunt decoctum caſſiæ fœtidæ ſiliquis alatis ideò herbe à dartres *nuncupatæ, ſuccus tabernæ montanæ* bois laiteux *nomi-*

chacun

chacun une once & demie; de l'ariſtoloche longue & ronde de l'Amérique, de chacune deux onces; de la gomme lacque & de l'euphorbe, de chacun trois gros; du camphre, un gros : faites-les macérer pendant vingt jours dans une pinte d'eſprit de vin rectifié.

Pomade pour les Dartres.

Prenez du précipité rouge & blanc, de chacun demi-gros; du ſublimé corroſif, demi-ſcrupule; du ſtorax liquide, trois gros; de la fleur de ſoufre, deux onces : mêlez tout cela avec ſuffiſante quantité de baume de copaii ou de ſucrier.

Ou bien, employez l'onguent Napolitain fait avec la graiſſe, & la diſſolution de mercure par l'eau forte.

Comme il n'y a point de maladie plus commune à Saint Domingue que les dartres, chacun vante beaucoup ſon remede. Les plus renommés ſont la décoction d'herbe à dartres, le ſuc du bois laiteux; enfin un onguent fait avec la poudre à

natæ; tandem unguentum ex pulvere pyriâ, florib. ſulphuris, & ſucco citreor. compoſitum.

Emplaſtrum de Vigo cum mercurio ſæpè ſufficit.

Sal commune trituratum cum foliis capſici ad parvas herpetes, impetigines, & cutis maculas lauta *dictas, multùm commendatur.*

Alumen liquatum ad ʒ I, in ſeri lactis ℔ *I, ſanat ſæpiſſimè herpetes & ulcera narium.*

Pomata ſeu unguentum ad ſcabiem & puſtulas venereas Nigrorum, ad eorum herpetes, & ſcabiem equorum.

℞ *antimonii crudi ſubtiliſſ. pulveriſ. ſulfuris, aa* ℔ ß, *ſalis ammoniaci* ℥ *II, aloës* ℥ *IV, unguent. Neapolit.* ℔ *I, decocti fortis nicotianæ ſiccæ* ℔ ß, *ſucc. citreorum* ℥ *IV: omnia benè ſimul miſceantur cum ſufficienti quantitate olei piſcium*, huile à brûler *vulgò dicti.*

canon, la fleur de ſoufre & le ſuc de citron.

L'emplâtre de vigo doublé de mercure ſuffit ſouvent.

Le ſel commun broyé avec les feuilles de piment eſt fort recommandé pour faire paſſer les petites dartres, les rougeurs & les taches de la peau, qu'on appelle *lauta.*

Un gros d'alun fondu dans une chopine de petit lait, eſt eſtimé pour les dartres légeres & les ulceres du nez.

Pomade ou onguent pour la galle & les puſtules véroliques des Negres, pour leurs dartres, & pour la galle des chevaux.

Prenez de l'antimoine crud bien pulvériſé & du ſoufre, de chacun demi-livre; du ſel ammoniac, deux gros; de l'aloës, quatre onces; de l'onguent Napolitain, une livre; de la décoction forte de tabac en corde, une demi-livre; du ſuc de citron, quatre onces : mêlez bien tout cela enſemble avec ſuffiſante quantité d'huile de poiſſon, qu'on appelle vulgairement huile à brûler.

UNGUENTA.

Unguentum ſympathicum.

℞ *bol. Armeniæ, olei lini, axungiæ humanæ, mumiæ, aut aloës, ana ptes æquales.*

Unguentum ad ulcera.

℞ *urinæ humanæ, ſucc. citreorum, aquæ vitæ ſacchari, ſyrupi craſſi* de baſſin *dicti, ana* ℔ I, *viridis æris pulveriſ.* ʒ *I : omnia bulliant & digerantur ad conſiſtentiam unguenti liquidi.*

Aliud ad eadem.

℞ *ſucc. graminis ſecalis, ſucc. citreor. aa ptes æquales; ſacchari craſſi* ℥ *II vel III : f. unguentum cum ſ. q. ceræ recentis.*

Vel

℞ *ſucci foliorum ananas, & aq. vitæ ſacchari, aa ptes æquales : miſceantur cum vitello ovorum.*

LES ONGUENTS.

Onguent sympathique.

PRenez du bol d'Arménie, de l'huile de lin, de la graisse humaine, de la mumie ou de l'aloës, de chacun partie égale.

Onguent pour les ulceres.

Prenez de l'urine humaine, du suc de citron, du taffia & du syrop de bassin, de chacun une chopine; du verd de gris, un gros : faites-les bouillir & cuire jusqu'à la réduction d'une chopine ou environ.

Autre.

Prenez du suc d'herbe à blé & de citron, de chacun partie égale; du syrop de bassin, deux ou trois onces : faites un onguent avec suffisante quantité de cire.

Ou bien

Prenez du suc de feuilles d'ananas & du taffia, de chacun partie égale : mêlez-les avec un jaune d'œuf.

Lotio quæ ſæpè ſufficit ad ſananda ulcera ſordidiora.

℞ *vitis* liane à minguet *dictæ, eupatorii* langue de chat *dicti, graminis ſecalis* herbe à blé *dicti, ana Mp.* I *ſucc. aurantii ſylveſtr. & aquæ vitæ ſacchari, ana* ℔ *I, mellis, aut ſyrupi craſſi* ℔ ß. *Omnia bulliant, tranſcolentur & exprimantur; dein utatur æger iſto decocto ad mundanda & detergenda ulcera, & eo imbibantur lineamenta.*

Dominus Laborie mihi retulit, ſe curaſſe ulcus ſordidiſſimum manûs amplitudine, malleolum internum occupans, tendinibus detectis, mediante ſolo ſaccharo craſſo, quo ulcus benè mundatum aſpergebat.

Oleum palmæ Chriſti plurimi æſtimatur ad ulcera cancroſa, ſeu carcinomata ulcerata.

Succus karatas *ad ſordida detergenda ulcera, & oleum gayaci ad oſſium cariem, multùm præſtant.*

Lotion qui ſuffit ſouvent pour guérir les ulceres ſordides.

Prenez de la liane à minguet, de la langue à chat, de l'herbe à blé, de chacune une poignée; du ſuc d'orange ſauvage & du taffia, de chacun une chopine; du miel ou du ſyrop de baſſin, demi-livre: faites-les bouillir: filtrez & exprimez la décoction, dont le malade lavera & détergera ſes ulceres, & imbibera même les plumaceaux & le linge.

M. Laborie m'a rapporté avoir guéri un ulcere très-ſordide de la grandeur de la main, ſitué ſur la malléole interne, les tendons tout à découvert, avec le ſeul ſucre brut, dont il ſaupoudroit l'ulcere après l'avoir bien lavé.

L'huile de *palma Chriſti* eſt beaucoup eſtimée pour les ulceres chancreux ou le cancer.

Le ſuc de karatas pour les ulceres ſordides, & l'huile de gayac pour la carie des os, ſont d'excellens remedes.

Aqua phagedenica.

Dissolve in aquæ calcis ℔ *II*, *sublimati corrosivi quantitatem usquedùm lutescente colore inficiatur liquor.*

Vel solutionis mercurii in aquâ forti semi-cochlear. in aquæ calcis ℔ *I.*

Hæc aqua sæpè sufficit ad detergenda & sananda ulcera.

Unguentum ægyptiacum.

℞ *succorum plumbaginis* herbe au diable *dictæ*, *tithymali* mal-nommée *dicti*, *aa* ℔ *I*, *succ. citreorum syr. crassi sacchari*, *aa* ℔ *II*, *æruginis cupri*, *& aluminis calcinati*, *ana* ℥ *II. Misceantur simul succi plantarum*, *& coquantur ad consistentiam electuarii mollis : dein incorporentur ærugo & alumen.*

Unguentum mundificativum.

℞ *succor. vitis* liane à minguet *dictæ*, *graminis secalis*, *eupatorii*, langue de chat

Eau phagédénique.

Faites diſſoudre dans une pinte d'eau de chaux, du ſublimé corroſif, juſqu'à ce qu'elle prenne une couleur jaunâtre.

Ou bien une demi-cuillerée de diſſolution de mercure par l'eau forte, dans une chopine d'eau de chaux.

Cette eau phagédénique ſuffit ſouvent pour déterger & guérir les ulceres.

Onguent égyptiac.

Prenez des ſucs de l'herbe au diable, de mal-nommée, de chacun une chopine; du ſuc de citron & du gros ſyrop, de chacun une pinte; du verd de gris & de l'alun calciné, de chacun deux gros: mêlez les ſucs des plantes, & les faites cuire en conſiſtance d'onguent: incorporez enſuite le verd de gris & l'alun.

Onguent mundificatif.

Prenez des ſucs de liane à minguet, d'herbe à blé, de langue ſauvage, du

vocati, ana ℔ *I, ſuccor. aurantii ſyveſtr. ſyr. craſſi ſacchari* ſyrop de batterie *dicti, aquæ vitæ ſacchari, ana* ℔ *II, ſaponis Veneti* ℔ *I* ß *: extrahatur ſuccus plantarum intermediis aquâ vitæ & ſucco aurantiorum; dein coquantur ad conſiſtentiam electuarii mollis.*

Mundificativum ſimplicius.

℞ *ſuccor. aurantii ſylv. gramin. ſecalis, vitis, aquæ vitæ ſacchari, ana ptes æquales, ſaponis* ℥ *V vel VI, coque ad conſiſtentiam unguenti.*

Multi felici cum ſucceſſu ad vetera ulcera utuntur emplaſtro divino, cui addunt ærugin. æris & præcipitati rubri gr. V vel VI.

Iſtius emplaſtri ℥ *I cui miſcentur arſenici* ʒ *II, & camphoræ* ʒ *I, præſtans eſt remedium & valdè efficax ad phagedenica & cancroſa ulcera detergenda, & eorum radices avellendas deterſione factâ arſenicum aufertur.*

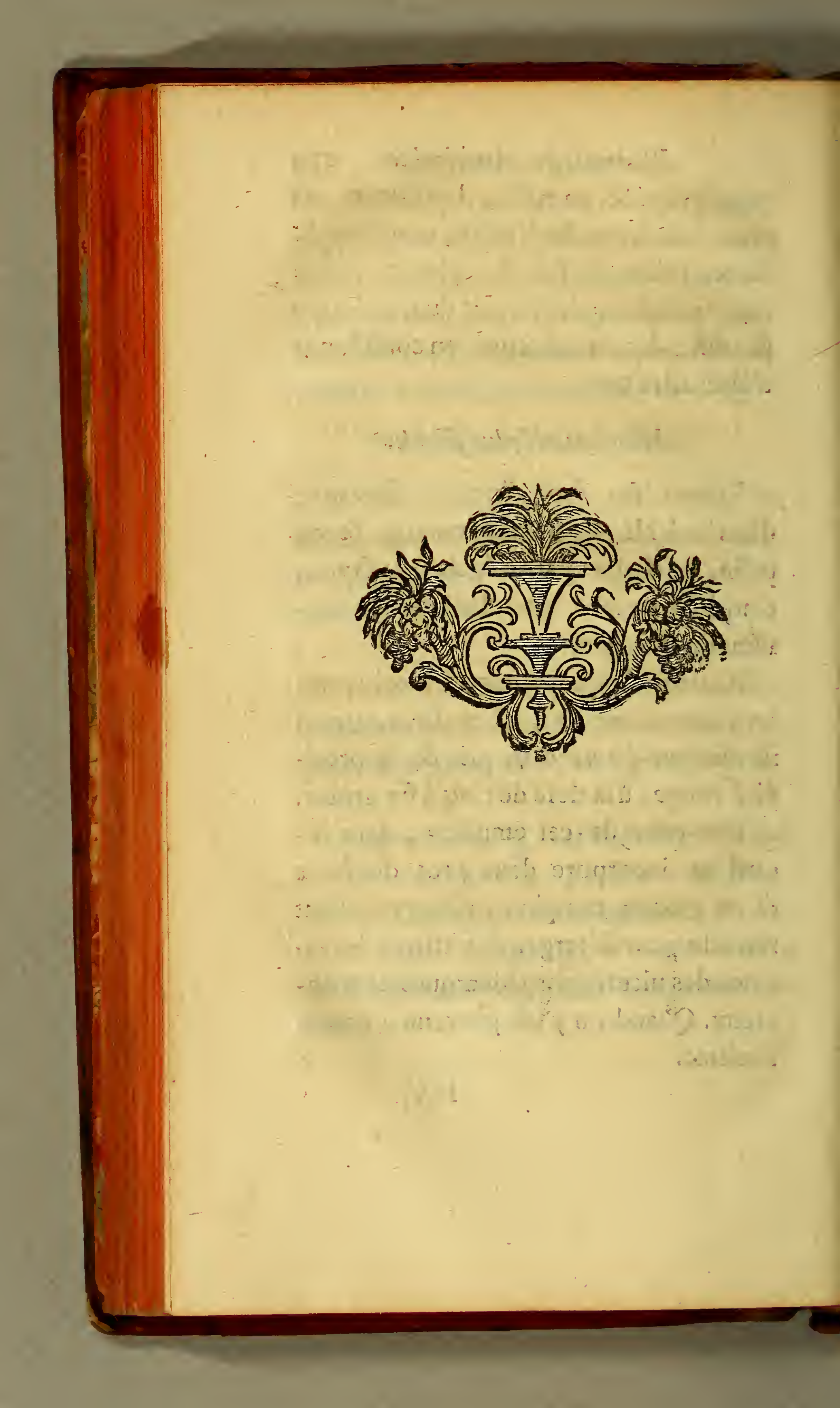
gros ſyrop & du taffia, de chacun une pinte; du ſavon de Veniſe, une livre & demie : tirez le ſuc des plantes par le moyen de l'eau-de-vie, & du ſuc d'orange; faites-les enſuite cuire en conſiſtance d'électuaire mou.

Mundificatif plus ſimple.

Prenez des ſucs d'orange ſauvage, d'herbe à blé, de liane à minguet & du taffia, de chacun partie égale; du ſavon, cinq à ſix onces : faites-les cuire en conſiſtance d'onguent.

Pluſieurs employent avec ſuccès pour les vieux ulceres l'emplâtre divin, auquel ils ajoutent du verd de gris & du précipité rouge, à la doſe de cinq à ſix grains.

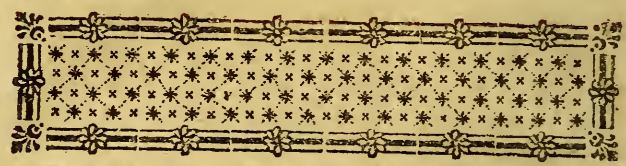
Une once de cet emplâtre, dans lequel on incorpore deux gros d'arſenic & un gros de camphre, eſt un excellent remede pour déterger & extirper les racines des ulceres phagédéniques & chancreux. Quand on y eſt parvenu, on ôte l'arſenic.



CATALOGUE
DES PLANTES
DE
S. DOMINGUE,

Avec leurs noms tant François, Caraïbes que Latins, & leurs propriétés & usages.

Suivi d'un Mémoire sur une source d'Eau chaude trouvée dans l'Isle de Saint Domingue, au quartier de Mirabalais, & de deux Mémoires sur le Sucre.



CATALOGUS

Plantarum medicinalium, venenatarum & alexipharmacarum.

PLANTÆ MEDICINALES.

Parthenium hysterophorus. lin.

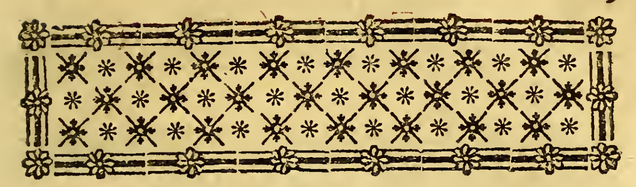
MATRICARIA, abſynthii folio, flore minore albo. Pl.

Ambroſia montana fruteſcens, matricariæ facie inodora.

Aloës vulgaris viridis, rigidiſſimo & fœtido folio Pitte *dicta. H. Amſt.*

. . . arbor excelſa lauri facie cortice amaro ſquammoſo & boetico, floribus albis circà ramulorum ſeriem congeſtis, baccâ ex purpuro-nigrâ.

Solanum fruticoſum aculeatum, acanthi folio florib. albis fructu luteo.



CATALOGUE

Des Plantes médecinales, vénéneuses & alexipharmaques.

PLANTES MÉDECINALES.

Noms François.	Noms Caraïbes.
ABSYNTHE bâtarde commune,	*Atyouaragle.*
Abfynthe bâtarde de montagne.	
Aloës.	
Amandier.	
Amourette blanche épineufe.	

Ananas aculeatus, fructu ovato carne albidâ.

Melissa quadrangulari caule altissimâ, graveolens & villosa flore violaceo.

Aristolochia longa scandens, foliis ferri equini effigie.

Aristolochia rotunda, folio oblongo cordiformi & crasso flore longissimo ex auro purpurascente, radice crassâ.

Aristolochia rotunda, lunato folio & lato cornubus obtusis, flore maximo & auro purpurascente.

Persea clusii.

Alpina racemosa rubra, cannacori foliis. Pl.

Musa, fructu cucumerino longiori. Pl.

Ocimum maximum caryophylli odore. Instit. R. h.

. . . arborescens ramosissima & spinossima, fabaginis facie, foliis rotundis crenatis ad rutam accedentibus & conjugatis costâ alatâ, undique florida, floribus parvis, fructu rotundo parvo, valdè odoro, semine nigro miliaceo. vide p. 254.

Ananas.	*Nanapinas, Boniama.*
Apiaba ou herbe quarrée.	*Litoulou.*
Ariſtoloche longue.	
Ariſtoloche ronde, ou Liane à ſerpent.	
Ariſtoloche ronde à feuilles en croiſſant.	
Avocatier.	*Aouaca.*
Baliſier, dit petit, ou gingembre bâtard,	*Couroualy, Balyry.*
Bananier,	*Baloulou.*
Baſilic grand ou francbaſin.	
Bois à Pians. voyez p. 255	

Saururus frutescens, foliis cordiformibus & latis anethi odore. Pl.

. . . . ligno duro odoratissimo foliis lanceolatis suaveolentibus, baccis rotundis nigris & monospermis.

Breynia, amygdali foliis latioribus, floribus albis siliquâ longâ cylindraceâ intùs rubrâ.

. . . . arbor pereximia myrti maj. fol. subrotundis & gracilibus, floribus violaceis, baccis ex purpurâ nigris.

Myrtus arbor pereximia, laurocerasi foliis rigidis & triste viridibus, aromatica, floribus albis corymbosis.

. . . . arbor minus spinosa ligno lutescente, fraxini foliis acutioribus, floribus racemosis albis, semine nigro miliaceo.

Tabernæmontana lactescens foliis longis & angustis undulatis, floribus albis, fructu bicorni. Pl.

Rauvolfia arborescens quadrifolia & lactescens, floribus albis. Pl.

Calophyllum seu calaba folio citri splendente. Pl.

Bois d'aniſette.	*Jaborandi, Bihimitrou.*
Bois de chandelle. voyez p. 281.	*Taouia. Alacoaly.*
Bois de couille.	*Menekouy, Alepelecou.*
Bois de fer. voyez p. 291.	*Iberaputerana.*
Bois d'Inde.	*Achourou.*
Bois jaune épineux.	*Agoualaly,* Zanthoxylum
Bois laiteux.	*Titoulihué, Pinpinichy.*
Bois laiteux fébrifuge.	*Ourouankle.* Rauvolfia nitida
Bois Marie.	*Calaba.*

. . . *arbor non excelſa foliis rigidis latè virentibus, floribus in faſciculum congeſtis ex luteo-albidis & ſuaveolentibus, fructu amygdalino parvo, cortice amarâ.*

Spigelia, herbæ Paridis facie quadrifolia floribus ſpicatis violaceis, fructu teſticulato. Arabaca. Pl.

Anona, fructu è viridi luteſcente molliter aculeato. Guanabanus. Pl.

Creſcentia, ſeu cuiete anguſti fol. fructu minori ovato. Pl.

Cucurbita, foliis amplis muſcum redolentibus, fl. albo fructu oblongo. Pl.

. . . *arbor excelſa aromatica lauri foliis in capitulum congeſtis, carnoſis & obſcurè virentibus, cortice lævi & nigricante, alterâ albidâ, floribus corymboſis ex violaceo purpureis. Cinnanomum Americanum dictum.*

Arundo ſaccharata.

Adiantum adianto canadenſi ſimile.

Caſſia fiſtuloſa Alexandrina. Inſt. r. h.

Caſſia Americana, arbor pereximia & ſylveſtris galegæ foliis, ſiliquis longiſſimis & latis pulpâ caſeum redolente.

Bois ramon.	
Brainvilliers.	
Çachyman.	*Alacalyoüa.*
Calebaſſe de bois.	*Baya.*
Çalebaſſe rampante.	*Araouarou.*
Çanellier de S. Domingue,	
Çanne de ſucre.	
Capillaire.	
Çaneficier.	*Kelety.*
Caneficier ſauvage.	*Payomariba.*

Malpighia, mali punici facie, fructu cerasiformi. Pl.

Argemone Mexicana. Inst. r. h.

Eryngium parvum fœtidum foliis serratis. Pl.

Bocconia frutescens, chelidonii foliis majoribus, floribus racemosis. Pl.

Gramen, radice repente & nodosâ ad nodos foliosum.

Citrum vulgare, acri medullâ. Inst. r. h.

Ruellia, flore cœruleo asphodeli radice.

Ruellia mercurialis maris facie, floribus violaceis, radice fibrosâ.

Ruellia minima, myosotidis facie & villosa florib. spicatis violaceis parvis, radice fibrosâ.

Periploca, humi se spargens, linariæ fol. Pl.

Triumfetta, fructu echinato racemoso. Pl.

Thlaspi, nasturtii sapore.

Conyza, linariæ folio & facie flore ex albo luteo.

Amaranthus altissimus, longi-folius, spicis è viridi albicantibus. Pl.

Amaranthus foliis obscurè virentibus, molliter aculeatus. Pl.

Cerisier. *Ibipitanga, Achyoulou.*

Chardon béni de l'Amérique.

Chardon étoilé.

Chélidoine de l'Amérique.

Chiendent.

Citronier.

Coccis grand ou Ipécacuana faux.

Coccis moyen.

Coccis petit.

Corde à violon. *Synnate, Achyry.*

Cousin grand. *Yttibouca, yhaboura.*

Cresson de Savane petit.

Cresson de savane commun & plus fort.

Epinars sauvage doux. *Lanmayan.*

Epinars sauvage épineux. *Coëty.*

Plumeria flore roseo odoratissimo.

Guaïacum flore cœruleo, fimbriato, fructu tetragono. Pl.

Digitalis Africana, sesamum dicta, rubello flore. Pl.

Zinziber.

Anguria, fructu parvo, florum segmentis ramosis. Pl.

Goïava clusii.

Ketmia, flore sulphureo, sulcato & longo fructu. Pl.

. . . . frutescens chamædryos folio majori, fl. luteo, siliquâ bicapsulari longâ & cylindraceâ.

Terebinthus, pistaciæ fructu non eduli. Pl.

Terebinthus minor foliis obscurè virentibus & acutiorib. fructib. recemosis rubris.

Aparine vulgaris, roris marini foliis, floribus globulosis albis.

Punica quæ malum granatum fert. G. B.

Bignonia capreolis aduncis donata, siliquâ longissimâ.

Althea vulgaris, foliis majoribus, flore aureo intùs purpureo.

Franchipanier.

Franchipanier.

Gayac. *Malira, Manlira.*

Gigeri ou Sazeli.

Gingembre.

Giromon, *Jururu, Babora.*

Goyavier.

Gombo grand.

Gombo petit.

Gommier rouge. *Youlonné, Chiboué.*

Gommier à fruit en grappe.

Gratteron ou Herbe à bouton.

Grenadier.

Griffe à chat. *Reremouly, Cerefé.*

Guimauve grande.

Althea vulgaris floribus parvis luteis in fasciculum congestis, calyce floris amplo & compresso.

Abutilon frutescens fœtidum, folio cordiformi minori subtùs canescente, florib. parvis luteis.

Viscum aphyllon baccis, aureis umbilicatis. Pl.

Gramen secale altissimum.

Gerardia humilis & repens, gramineo folio & spicata.

Rivina minor & humilis racemosa, baccis puniceis. Pl.

Pittonia ramosissima viburni foliis, flore albo. Pl.

Alkekengi flore albo, folliculis è rubro virescentibus, fructu flavescente. Pl.

Saururus foliis amplis rotundis & umbilicatis. Pl.

Cassia palustris fœtida, siliquis alatis. Pl.

Lantana seu camara spinosa, flore variegato. Pl.

Plumbago tamni folio & facie, florib. racemosis albis, calyce punctato & glutinoso.

Guimauve à petite fleur.	
Guimauve puante.	
Gui d'oranger.	
Herbe à blé.	*Ayally.*
Herbe à charpentier de la Martinique.	*Annaouaguyan.*
Herbe à charpentier de S. Domingue.	*Coyekoyety.*
Herbe à chiques.	*Schaoualou.*
Herbe à cloques ou Alkekenge.	*Souſourouſourou.*
Herbe à colet.	*Aguarima.*
Herbe à dartres.	*Mali Mali.*
Herbe à plomb ou Ronces.	
Herbe au diable.	

Oryza Americana, foliis longissimis & calamo crassiori.

Melissa altissima, caule quadrangulari, inodora, melissæ vulgaris foliis, florib. minimis.

... caule quadrangulari, Galeopsidis foliis, florib. spicatis è cæruleo albis, semine vesicario & hispido.

Palma dactylifera & spinosa, fructu corallino.

Oldenlandia, hyssopi folia undique florida.

Mirabilis seu jalapa offic. fructu rugoso. Inst. r. h.

... sambuco affinis jasmini arabici foliis, flore albo suaviter flagrante, baccis nigris rotundis & coronatis.

Chrysobalanus seu Icaco, fructu nigro. Pl.

Corallodendrum arbor triphyllum flore ruberrimo. Pl.

Emerus siliquâ incurvâ ex quo paratur Indigo. Pl.

Karatas foliis altissimis angustis & aculeatis. Pl.

Sinapistrum pentaphyllum, flore albo. Pl.

Herbe de Coſſe.

Herbe quarrée à feuille de méliſſe.

Herbe quarrée à fruit hériſſé.

Huile de palme.

Hyſſope de l'Amérique ou Millegraine.
Jalap.

Jaſmin de S. Domingue, eſpéce de calumet.

Icaquier.
Immortel bois. *Ahiphi.*

Indigo.

Karatas.

Kaïa ou Mouzambai.

. . . . alterum triphyllum majus, nasturtii sapore.

Trachelium arborescens & fluviatile, lauri foliis conjugatis, floribus racemosis seu corymbosis, albis capsulis, conicis nigris.

Trachelium arborescens montanum tini facie, floribus corymbosis, albis capsulis minus crassis.

Trachelium frutescens & fluviatile persicæ folio, floribus albis longissimis, siliquâ crassiori.

Pseudo-acacia fraxini folio rotundo minori & lucido, florib. racemosis violaceis.

Lingua cervina rigida & glabra. Pl.

Eupatorium frutescens hederæ terrestris folio, flore purpurascente.

Fevillea seu nhandiroba scandens, foliis hederaceis angulosis. Pl.

Passiflora seu granadilla, foliis imis bicornibus, superiorib. lanceolatis, parvo flore è viridi albicante, fructu olivæformi nigro.

Cissampelos seu Caapeba, folio orbiculari umbilicato. Pl.

. . . . viti affinis folio cyclaminis splendente

Quinquina, arbriſſeau.	*Oulikaëra.*
Quinquina de montagne.	
Quinquina petit.	
Quinquina faux.	*Oulebouhou.*
Langue de bœuf.	*Oucyaoux, Marayé.*
Langue de chat.	*Bochtay, Bimaregaly, Batelé, Ateteré.*
Liane à boëte à ſavonnette.	*Nhandiroba.*
Liane à caleçon.	*Mercoya.*
Liane à cœur.	
Liane à Minguet.	

& carnoso, uvâ corymbosâ, atro-purpureâ, florib. lutescentibus.

Serjania scandens apiifolio rigido & racemoso, caule striatâ.

. . . Aceri affinis coryli foliis & viliculis donata, scandens, florib. racemosis albis, fructibus trialatis.

Cactus seu Cereus Peruvianus scandens & repens trigonus, flore albo, fructu rubro. Pl.

Bryonia olivæfructu rubro mino. fl. parvo luteo.

Aristolochia folio hederaceo trifido, maximo flore. Barere. fortè eadem ac Aristol. fol. cordiformi, &c. suprà descripta.

Convolvulus aphyllos altissimas arbores scandens, caule tereti, foliis rarissimis parvis, flore albo minimo.

Convolvulus marinus catharticus, fol. rotundo carnoso, fl. purpureo. Pl. Soldanella. Marcgr.

Lilio-narcissus Jacobeus latifolius, rubro flore. Mor. hist.

Tithymalus humifusus, nummulariæ foliis

Liane à persil.	*Mammarou, Coulaboulé.*
Liane à savon.	
Liane à vers.	*Acoulerou.*
Liane au mal des yeux.	*Queraiba, Coyyrou.*
Liane à serpent.	*Manarou.*
Liane purgative.	*Arepeea.*
Liane purgative du bord de la mer.	
Lis de l'Amérique.	
Mal-nommée.	*Araouebara, caatia.*

conjugatis, ſerratis, & viridi rufeſcentibus, caule villoſâ rufeſcente, florib. verrucoſis albis, in capitulum congeſtis.

Nhizophora ſeu Mangle *aquatica foliis ſubrotundis & punctatis, flore albo. Pl.*

Jatropha ſeu manihot. Thev. Pl.

Xylon arbor ſeu Ceiba viticis fol. aculeato caudice. Pl.

Paſſiflora folio lunato, flore ruberrimo, Murucuia. Pl.

Polygonum ſcandens folio amplo, cordiformi, ſubtùs purpureo, radice craſſiſſimâ. Barere.

Croton ſeu Ricinoïdes fruteſcens, foliis cordiformib. lætè virentibus.

Croton ſeu Ricinoïdes goſſypii folio ſplendente & villoſus, floribus atro-purpureis.

Meliſſa globularia & ſuaveolens. Pl.

Meliſſa humilis ſpicata & fœtida.

Spondias ſeu Monbin *arbor fraxini folio, florib. racemoſis albis, fructu luteo. Pl.*

.... arbor fraxini foliis in capitulum congeſtis & anguſtioribus, floribus racemoſis albicantibus fructu tricocco rufeſcente.

Mangle.	
Manihot.	*Iuka.*
Mapou.	*Comaka, Ceiba.*
Marigouia.	*Mercoya.*
Méchoacan.	
Médecinier grand.	
Médecinier bâtard ou petit.	*Eravvay.*
Méliſſe à bouton.	*Souſouraytin.*
Méliſſe puante.	*Kouyary.*
Monbin.	
Monbin bâtard.	

Solanum solani hortensis foliis & facie, baccis nigris. Pl.

Nymphæa Americana foliis minoribus, flore albo. Pl.

Nicotiana major latifolia semper virens. Inst. r. h.

Aurantium sylvestre medullâ acri. Inst. r. h.

Urtica frutescens, aculeis rigidis munita & ramosa, foliis amplis rotundis, florib. spicatis rubescentibus, baccifera.

Ketmia Africana hortensis rubra, acetosæ sapore. Pl.

Carica seu papaya, digitatis foliis, florib. suaveolentibus, melonis fructu.

Convolvulus flore ex albo purpurascente, radice napiformi esculentâ.

Ricinus Americanus frutescens, digitato folio. Inst. r. h.

Ricinus Americanus castaneæ folio, florib. albis, spicâ longissimâ incurvâ.

Capsicum fructu longiori rubro. Inst. r. h.

Cytisus frutescens fr. eduli albo. Pl.

Morelle, Laman.	*Ouleoumelé, Aguaraquya.*
Nénuphar.	*Agnapé.*
Nicotiane ou Tabac.	*Youly.*
Oranger.	
Ortie en arbrisseau.	
Oseille de Guinée.	
Papaïer.	*Ababaye.*
Patates.	*Battata, Maby.*
Pignon d'Inde ou *Palma Christi.*	*Liamahew.*
Pignon d'Inde petit à feuille de Châtaignier.	
Piment.	*Quyo, Ouryagon, boëmin, aty, aryamucha.*
Pois d'Angole, dit *Quingongi*,	*Bipicaa,*

Phaſeolus minimus ſcandens, foliis parvis cordiformib. floribus racemoſis parvis luteis, ſiliquâ brevi.

Inga flore albo fimbriato, fructu dulci. Pl.

Caſſia fœtida foliis haſtatis, erecta ſiliquâ fuſiformi.

An caſſia fœtida foliis ſennæ non erecta, ſiliquis longiſſimis cylendraceis & teretibus.

Caſſia ſeu poinciana, flore pulcherrimo. Inſt. r. h.

Momordica.

Portulacea ſylveſtris folio viridi.

Equiſetum vulgari longius.

Ximenia aculeata, flore albo villoſo, fructu luteo. Pl.

Seu Guyabara, foliis coriaceis rotundis racemoſa.

Opuntia herbariorum. Inſt. r. h.

Orobus ſcandens fructu coccineo, nigrâ maculâ notato. Pl.

Arundo paluſtris & vulgaris.

Smilax affinis ſalſaparillæ, J. Rhaii hiſt.

de ſept ans. *ouandou.*

Pois de haye à petite feuille.

Pois doux. *Inga, Bayroua, alakoaly.*

Pois puant.

Pois puant à feuilles de ſéné.

Poincillade.

Pomme de merveille, dite Nexiquen.

Pourpier. *Chibouleme.*

Prêle ou queue de cheval.

Prunier épineux. *Ababouy.*

Raiſinier. *Ouliera.*

Raquette. *Batta.*

Régliſſe de Saint Domingue. *Aouarou.*

Roſeau. *Jacapé.*

Salſepareille.

Peryclymenum aliud arboresc. ramulis inflexis, fructu corallino.

Achras seu sapota, fructu turbinato minori. Pl.

Ocymum maximum catariæ foliis satureiæ odore, florib. pallidis.

Bidens Americ. & repens spargulæ facie & fol. satureiæ odore, flore luteo.

Sassafras arbor.

Conyza frutescens major purpurea, conyzæ vulgaris foliis amplioribus.

Solanum frutescens altissimum fœtidum, conyzæ foliis majoribus, baccis luteis.

Ricinoïdes frutescens, salviæ minoris folio & facie.

Lantana seu camara, bellidis foliis rugosis & montana florib. ex albo carneis.

Scirpus radice nodosâ odoratâ. Pl.

Senna Alexandrina sive foliis acutis. G. B.

Senna ligustri folio. Inst. r. h.

Mimosa spinis horridiuscula & sensitiva major.

Evonymus fructu nigro tetragono. Barere.

Sanguine.

Sapotillier. *Manitambou.*

Sariette grande.

Sariette petite.

Saſſafras.

Sauge commune des marais, dite grande.

Sauge grande & puante. *Ouallouhoumé-roú.*

Sauge du Port-Paix.

Sauge à feuilles rondes, dite du fort aux Dames.

Schænante de l'Amérique.

Séné à grandes feuilles.

Séné à petites feuilles.

Senſitive épineuſe. *Ouyltaraoua, Balanaboué.*

Simarouba de Cayenne.

Evonymus Armeniacæ fol. & facie, ramulis & coſtis foliorum rufeſcentibus, fructu umbellato tetragono ex Inſ. San-Dominicanâ.

Malpighia latifolia arboreſcens, cortice ſanguineo, floribus luteis & racemoſis.

. . . , arbor excelſa fraxini foliis craſſis, ovatis ſubtùs incanis, extùs ſplendentibus cortice lævialbicante & amaro, florib. pyramidatis albis, baccis luteis.

Smilax aſpera nodoſa, radice rubrâ. Pl.

. . . . arbor excelſa terebinthi fol. majorib. florib. piramid. albis, fructu cordiformi & lignoſo.

Tamarindus rhaii hiſt.

. . . . Tamno affinis racemoſa major liguſtri folio, ramulis cruciatim poſitis, floribus ex luteo albis, baccis albis, radice fœdiſſimâ.

. . . . ſeu capraria fruteſcens, Moldavicæ, fol. florib. albis.

Turnera montana, ſantolinæ facie & odore, flore luteo.

Saururus dactyloides major, folio ſubtùs argenteo, Ficus. Pl.

Simarouba de S. Domingue.

Simaroûba faux.

Simarouba, dit Bois blanc.

Squine de S. Domingue.
Sucrier de montagne.

Tamarin.
Tamnus puant.

Thé de l'Amérique.

Thym de Savane.

Trompette arbre. *Coulekin, ambayba.*

.... arbor excelsa caudice nodoso & vacuo, foliis digitatis subtùs aureis, floribus racemosis ex viridi albis, fructu ex nigro violaceo bicocco & coronato.

Heliotropium hormini folio, caudâ inflexâ, floribus albis.

Heliotropium verbennæ folio & facie, caudâ longiori, florib. cæruleis.

Petiveria persicæ folio longiori fœtida, loculis spinosis. Pl.

Heliotropium frutescens maximum & ramosum hormini folio, caudâ longissimâ, flore ruberrimo.

Viola grandi-flora veronicæ folio villoso. Barere. franc. equinox.

Viola parvi-flora, veronicæ maris folio non villoso, floribus ex albo violaceis radice albâ seu cinereâ. ex Ins. San-Dom.



Trompette bâtard.

Verveine blanche.

Verveine bleue.

Verveine puante.

Verveine rouge.

Ipécacuanha de Cayenne.

Ipécacuanha de Saint Domingue.



DE PLANTIS VENENATIS ET MALEFICIS.

Pleræque plantæ ſeu herbæ ſeu arbores lacteſcentes & graveolentes pravam & deletricem habent indolem. Præter convolvulorum quaſdam ſpecies & tithymali unius & periplocæ ſpeciem de quibus mentio facta fuit aut fiet. De omnibus aliis præcavendum eſt & cùm maximâ cautelâ in uſum illas vocare convenit. Itaque diffideas ex familiâ apocynorum, periplocarum, tithymalorum, convolvulorum & ficuum. Præter iſtas plantas, ſequentes veneficæ habentur.

Alpinæ ſuccus. Omnes ferè Ari ſpecies, exceptis ſpeciebus, choux Caraïbes *vocatis : ſuccus Plumeriæ ; tota Dracunculorum & emerorum familia.*

Aſtragalus incanus fruteſcens venenatus floribus purpureis ſinapou *cujus radix triturata inebriat piſces. Barere.*

Bignonia ſcandens venenata, ſpicata, pur-

purea cujus radix inebriat piſces. Barere.

Belladona fruteſcens, flore albo, nicotianæ foliis.

Cururu enneaphylla foliis rigidis dentatis, ſeminibus piſces inebriantibus.

Galega fruteſcens, flore purpureo, foliis ſericeis piſcem inebriantibus.

Hippomane ſeu Mancanilla pyri facie.

Jatropha ſeu Manihot.

Nicotianarum omnes ſpecies.

Phaſeolus hirſutus virgatus prurigineus, floribus racemoſis magnis atro-purpureis & fœtidiſſimis. Bois à gratter.

Phaſeolus maritimus fructu duro, ſemine variegato.

Phaſeolus maritimus flore luteo parvo, ſiliquâ omnium minimâ.

Phaſeolus peregrinus ſemine parvo nigro, venenato. Et ferè omnes aliæ Phaſeolorum ſpecies in Americâ numeroſiſſimæ.

Plumbago tamni facie, floribus ſpicatis albis, calyce glutinoſo.

Ricinoides goſſypii folio, &c.

Item cenſendum de omnibus ricinoïdum & ricinorum ſpeciebus.

Solanum molle foliorum nervis & aculeis flaveſcentibus, fructu mammoſo. Fructus totius ſolanorum familiæ frigidam & narcoticam habent qualitatem.

Stramonium flore violaceo, fructu ſpinoſo.

Alterum flore albo, fructu ſpinoſo viridi.

Hæ plantæ quæ aſpectum recreant, maleficæ ſunt, earum ſemina pulveriſata valdè ſunt narcotica.

Spigelia Paridis herbæ facie, floribus ſpicatis violaceis, &c.

Arapabaca. Pl. Brainvilliers. Iſtud nomen ad deſignandam perverſam qualitatem ſufficit.

Cameraria foliis myrti ſplendentibus, florib. albis.

Tabermemontana foliis longis anguſtis & obtuſis ſplendentibus, flore albo.

Lobelia longiflora L. *Valdia cardui folio, flore albo longiſſimo. Quibè apud Gallos. Matta-cavallo apud Hiſpanos nuncupatur. Ubique obvia*

itaque

itaque ab illâ valdè præcavendum est. Quebec etiam vocatur.

. . . . *arbor nucis juglandis folio, floribus spicatis, albis, semine rubro.* Bois rouge. *Ejus semina venefica censentur.*



De Plantis antidotis & aliis remediis alexipharmacis.

ADverſus lacteſcentes plantas & fœtidas herbas præcipuè contrà mancanillæ, valdiæ, ſpigeliæ, phaſeolorum ſemina & ſuccos, contrà omnes plantas quæ acri & coroſivâ indole videntur donatæ, oleoſæ, lacteæ, & butyroſæ ſorbitiones debent commendari. Ideo oleum arborum Sucrier, Bois marie *dictarum, oleum gigeri, nhandirobæ, amygdalarum & olivarum in hoc caſu præſtantiſſimum & efficaſſiſſimum eſt remedium.*

Ad debellandam & deſtruendam venenoſam, frigidam & narcoticam naturam ſuccorum Manihot, arorum, dracunculorum, apinæ, mimoſæ, belladonæ, ſolanorum, &c. orvietanum, theriaca, Mithridatium, potiones ſudorificæ, ſanguinis miſſio & balnea in uſum debent vocari. Attamen mimoſa fruteſcens ſpinis horridiuſcula ſeu ſenſitiva magis prædicatur à multis & habetur alexi-

pharmacum eximium. Sed ideo alexipharmaca ejus radix dicitur, quòd emeticam habeat virtutem. Itaque ab illâ diffidere satius est.

Aristolochia folio hederaceo trifido maximo flore; liane à serpent.

Tithymalus humi fusus fol. conjugatis, serratis rufescentibus, &c. Mal-nommée.

Erva di crovos Lusitanorum, sunt duæ plantæ magis decantatæ & magis specificæ contrà serpentum morsus tùm externè tùm internè in cataplasmate, in ptisanâ, in potione. Cum illis sæpè miscentur:

Bignonia capreolis aduncis donata, griffe de chat.

Thlaspi Americanum, &c.
Conyza linariæ foliis punctatis. } Cresson de Savane.



DE PLANTIS NUTRITIIS.

Herbarum & fruticum radices quæ nutritioni inserviunt.

Corona solis minor, radice esculentâ. Inst. r. h.

Zinziber C. B.

Polygonum scandens esculentum radice albâ, Inhyama dictum. Barere.

Polygonum scandens folio subtùs violaceo, radice crassissimâ violaceâ.

Polygonum scandens folio crassiori & ampliori, rugoso, radice albâ minùs crassâ. Radices istarum polygoni specierum bullitione coctæ facilè digeruntur & ventriculum non gravant.

Jatropha seu Manihot Thev. yucca & cassava J. B. radice albâ. Lin.

Jatropha foliis laciniatis seu digitatis, radice cinereâ.

Jatropha foliis laciniatis purpurascentib. radice violaceâ.

DES PLANTES NOURRISSANTES.

Les Herbes & les Arbrisseaux dont les racines servent à la nourriture.

ARtichaut de Jérusalem.
Gingembre.
Igname blanche.

Igname violette.

Igname de Cayenne. On fait bouillir l'Igname. Elle est de facile digestion, & ne fatigue point l'estomac.

Manihot blanc.

Manihot gris.

Manihot rouge ou violet & blanc en dedans.

Jatropha, fol. magis laciniatis, radice dulci.
In pollinem craſſum reducuntur mediante limâ æris radices Manihot : dein ſpatio 24 horarum exprimuntur ut extrahatur ſuccus qui venenum cenſetur : dein coquuntur. Iſtud alimentum panis Nigrorum & Caraïbarum debet cenſeri.

Convolvulus folio ampliori & caule craſſiori, radice napiformi craſſiſſimâ.

Convolvulus folio minùs amplo, radice napiformi craſſâ & ſebaceâ.

Convolvulus folio trifido purpuraſcente, radice napiformi extùs violaceâ intùs albâ.

Convolvulus foliis magis purpureis, radice intùs & extùs violaceâ.

Convolvulus, foliis minoribus lætè virentibus, radice napiformi luteâ.

Convolvulus foliis majorib. lætè viridib. radice napiformi ruſeſcente.

Vel coquuntur in aquâ vel ſuprà carbones ardentes iſtæ radices. Onerant ventriculum & multùm ventoſæ ſunt.

Manihot doux. On rape la racine de Manihot ſur un grage de cuivre. On la met à la preſſe pendant vingt-quatre heures pour en exprimer le ſuc qui eſt un poiſon. On la fait cuire enſuite en forme de galette ſur une platine de fer. Cet aliment eſt le pain des Negres & des Sauvages.

Patates blanches à groſſes racines, dites à gros bois.

Patates blanches moins groſſes, dites à ſuif.

Patates violettes en-dehors, & blanches en-dedans.

Patates violettes en-dedans & en-dehors, dites à Méby.

Patates jaunes à feuilles luiſantes.

Patates d'un jaune d'abricot, dites de Samana.

On fait cuire les Patates dans l'eau ou ſur les charbons ardens ; ce qu'on appelle aux Iſles *boucanner*. Cet aliment eſt peſant & très-venteux.

Alloüia canannacori folio & facie, florib. clavatis, albis, radicibus esculentis. Sunt duræ digestionis istæ radices.

Tubera candida. Pl.

De Herbarum & Fruticum seminibus quæ nutritioni inserviunt.

Digitalis Africana, &c.

Maïs granis aureis. Inst. r. h.

Milium Africanum, paniculâ densiori & subnigrâ.

Milium vulgare, latifolium.

Panicum Indicum, spicâ longissimâ.

Phaseolus scandens florib. parvis ex viridi albicantib. & racemosis, siliquâ brevi & latiori, semine albo compresso.

Phaseolus scandens floribus parvis racemosis albidis, siliquâ brevi latâ & compressâ, semine variegato. Pois à savon marbré.

Phaseolus scandens floribus parvis racemosis, siliquâ brevi minùs latâ, semine minori rubro. Pois à savon rouge.

Phaseolus scandens minor florib. parvis racemosis albis, siliquâ brevi minùs compressâ, semine minori ovali albo.

Pomme de terre de l'Amérique. Cette racine est de très-difficile digestion.

Truffe blanche.

Des Herbes & Arbrisseaux dont les semences servent à la nourriture.

Gigeri ou Sazeli.

Maïs.

Petit Mil d'Afrique à panache plus fournie.

Petit Mil ordinaire.

Petit Mil à chandelle.

Pois à savon blanc.

Pois à savon marbré.

Pois à savon rouge.

Pois blancs ovales dits Pois chicanes.

Phaseolus scandens major, florib. parvis racemosis albis, siliquâ brevi, magis crassâ, semine majori ovali & duriori.

Phaseolus partim scandens floribus amplis violaceis racemosis, siliquis crusiatim positis longis, cylindraceis & crassioribus, semine violaceo.

Phaseolus partim scandens floribus magnis luteis racemosis, siliquis cruciatim positis longis cylindraceis minùs crassis, semine luteo.

Phaseolus . . . . floribus albis . . . . semine albo.

Phaseolus erectus foliis rugosis, florib. oblongis albis, siliquâ fusiformi pendulâ & crassâ, semine albo ex ovali compresso.

Phaseolus erectus foliis rugosis obscurè viridibus, florib. oblongis violaceis, siliquâ fusiformi, pendulâ minus crassâ, semine vel Nigro vel Nigris maculis variegato.

Phaseolus erectus foliis lætè virentibus, floribus ex rubro albis oblongis, siliquâ. . . crassiori, semine ovali rubro.

Phaseolus erectus foliis imis amplioribus, flo-

Pois blancs ovales & durs, dits Pois Bourcoussou.

Pois de Saint Domingue, dits à Negres.

Pois de Saint Domingue jaunes.

Pois de Saint Domingue blancs, dits Pois inconnus.

Pois dames semblables aux haricots de France.

Pois dits sorciers noirs ou marqués de noir.

Pois rouges.

Pois dits casse-canari ou à pigeon.

ribus racemosis luteis, siliquâ longissimâ gracili & cylindraceâ, semine minimo rotundo.

Phaseolus erectus foliis amplissimis rigidis & lætè viridibus, floribus spicatis luteis, siliquâ longissimâ plano-compressâ, semine albo ovato & duro.

Pisum Europeanum.

Arachidna quadrifolia villosa, flore luteo. Pl.

Arachidna trifolia amplior & erecta, flore luteo, semine majori.

Oryza vulgaris.

Perficitur cum farinâ maïs alimentum quod vocatur Mousa. *Diluitur farina in aquâ & coquitur ad consistentiam pultis crassæ & tantisper duræ. Postea in massam subrotundam redigitur. Quidam miscent oleum Gigeri vel semina contrita & pulverisata ejusdem plantæ.*

Cum farinâ milii & panici potest fieri idem alimentum.

Vocatur Plau *alimentum quod cum fa-*

Pois à silique très-longue & très-dure.

Pois de France, dits petits Pois.
Pistache de Saint Domingue.

Pistache ou Pois de terre plus gros.

Riz ordinaire.

On fait avec la farine de Maïs un aliment qu'on appelle *Mousa.* On délaie cette farine dans l'eau, & on la fait cuire en consistance de bouillie épaisse & un peu dure. On la met ensuite en tourtaux, & on y mêle de l'huile de gigeri ou la semence de cette plante broyée.

On peut faire la même pâte avec la farine de petit mil ordinaire & de petit mil à chandelle.

On appelle *Plau* un aliment qu'on fait

rinâ crassiori istorum seminum perficitur; quæ farina redigitur in grumos; conditurque seminibus gigeri & capsico; sed præcipuè cum decocto carnis salsæ vel morvæ.

Hæc alimenta sunt bonæ digestionis & omnium saluberrima quibus uti possunt indigenæ & Europæi.

De Oleribus Americanis.

Melongena fructu cucumerino luteo. Inst. r. h.

Melongena fructu cucumerino violaceo. Inst. r. h.

Arum amplis foliis viridibus esculentum. Pl.

Arum amplis foliis violaceis esculentum. Pl.

Arum minoribus foliis viridibus esculentum. Pl.

Summitas omnium Palmarum quæ brassicarum instar coquetur & conditur.

Cucumis vulgaris Europeanus.

Cucumis foliis parvis, floribus luteis, fructu spinoso parvo viridi.

Cucumis foliis minimis, floribus luteis, fructu levi luteo parvo.

avec la grosse farine de maïs qu'on fait devenir en grumeaux, & qu'on assaisonne avec les semences de gigeri & le piment, mais sur-tout avec la décoction de viande salée ou de morue, dont on l'imbibe.

Ces alimens sont fort sains, de facile digestion. Les Etrangers peuvent en user aussi-bien que les Créoles.

Des Plantes potageres de l'Amérique.

Beringene jaune.

Beringene violette.

Choux Caraïbe verd.
Choux Caraïbe violet.
Choux Caraïbe petit & verd.

Choux Palmiste.

Concombre ordinaire, dit d'Europe.
Concombre petit & épineux.

Concombre petit, jaune & poli.

Thlaspi nasturtii sapore.

Amaranthus, &c.

Phitolacca Americ. minori fructu. Inst. r. h.

Anguria foliis rotundis & mollibus, fructu rotundo viridi.

Anguria foliis rotundis minoribus, fructu rotundo luteo.

Anguria foliis minoribus, fructu minori luteo.

Ketmia Africana frutescens, ficulneis foliis, magno flore sulfureo, &c.

. . . frutescens chamædrios folio ampliori, &c.

Sinapystrum pentaphyllum, &c.

Melopepo foliis fimbriatis, fructu viridi intùs rubente.

Melopepo foliis integris, fructu viridi oblongo intùs albo.

Melo vulgaris Europeanus.

Solanum solani hortensis facie, &c.

Oxys lutea acetosæ sapore, trifolii bituminosi foliis.

Valeriana humilis flore rubente, folio rotundo subtùs argenteo. Pl.

Creſſon de Savane.
Epinars doux.
Epinars grands, dits par le P. l'Abat *Sacra malon.*
Giromon verd.

Giromon jaune & gros.

Giromon jaune & petit.
Gombo grand.

Gombo petit.

Kaïa ou Mouzambaï.
Melon d'eau.

Melon d'Eſpagne verd.

Melon ordinaire, dit de France.
Morelle, dite Laman.
Oſeille de Saint Domingue.

Patagon.

Capſicum ſiliquis turbinatis brevioribus & mordacioribus. Barere.

Capſicum ſiliquis ſurrectis & oblongis brevibus. Inſt. r. h.

Capſicum fructu oblongo dulci. Pl.

Ocymum maximum catariæ folio, &c.

Bidens humi-fuſus ſpargulæ facie, &c.

Lycoperſicon fructu cerafi rubro. Inſt. r. h.

Lycoperſicon fructu cerafi è viridi luteſcente.

Ex decoctis iſtis plantis paratur alimentum quod Calalou *vocatur. Eſt uſitatiſſimum & ſaluberrimum. Ex omnibus etiam condimentis quæ à Caraïbis ſeu Nigris communicata fuerunt Europeanis, primum locum obtinere meretur. Siquidem emollienti nec non refigerante virtute pollens viſcera abdominis refigerat, emollit & relaxat. Pro guſtu uniuſcujuſque plus vel minùs componitur. Vulgò conficitur ex foliis & ſummitatibus amaranthii, phytolacæ, arorum, ſolani, ſinapiſtri, valerianellæ & plantæ* petit gombo *dictæ, cum ſummitatibus & fructibus per taleolos ſectis plantæ* grand gombo *dictæ, cum portulacâ & foliis con-*

Piment à petit fruit rouge, dit à chien.

Piment rouge à gros fruit.

Piment doux.
Sariette grande de Saint Domingue.
Sariette petite.
Taumatte rouge.
Taumatte jaune.

De ces plantes cuites, on prépare un aliment qu'on appelle *Calalou*. Il est très-en usage & très-sain, & il est de tous les ragoûts que les Sauvages & les Negres ont communiqués aux Européens, celui qu'on doit le plus estimer, parce qu'il est très-émollient & rafraîchissant; & par cette qualité, il adoucit, rafraîchit & relâche les visceres du ventre. Il est plus ou moins composé, suivant le goût d'un chacun. La façon la plus ordinaire est de le faire avec les feuilles & les bourgeons des épinars, des chonx Caraïbes, de morelle, de kaïa, de patagon & du petit gombo. Avec les bourgeons &

volvulorum patates *dictarum. Quædam ex his bulliunt & coquuntur in aquâ. Exprimuntur, bulliunt iterùm & condiuntur cum axungiâ recenti porci vel frustro carnis porcinæ vel aliâ carne salsâ aut tandem cum morvâ, capsico & succo citri.*

Si summitates & fructus plantæ gombò *dictæ abundant & dominantur, tunc simpliciter istud condimentum* gombo *nuncupatur, sed tunc magis indigestum fit ob semina istius plantæ duriuscula.*

De Arboribus quorum fructus nutritioni conveniunt.

Mammea seu Mamei magno fructu, Armeniacæ sapore. Pl.

Mammea minori fructu. Pl.

Anacardium seu Acajou, *theveti fructu rubro mammoso.*

Anacardium fructu rubro subrotundo & minori.

les fruits, coupez par tranches du grand gombo avec le pourpier & les feuilles tendres de patates. On fait bouillir quelques-unes de ces herbes; on les exprime, & on les fait rebouillir & achever de cuire, en y mêlant de la *Mentaigue* ou graiſſe fraîche, dite ſain-doux, ou un morceau de viande de cochon, ou d'autre viande ſalée, ou enfin avec de la morue. On aſſaiſonne ce mets avec le piment & le ſuc de citron.

Si les bourgeons & fruits de gombo dominent, on appelle alors ce ragoût Gombo; mais il eſt plus indigeſte que le premier, à cauſe des ſemences de cette plante, qui ſont un peu dures.

Des Arbres dont on mange les fruits.

Abricotier à gros fruit.

Abricotier à petit fruit.

Acajou à fruit rouge & en mamelon.

Acajou à fruit rouge & un peu rond.

Anacardium fructu albo majori & mammoso.

Anacardium fructu albo subrotundo & minori.

Ananas non aculeatus Pitta *dictus. Pl.*

Ananas aculeatus maximo, fructu conico. Pl.

Ananas aculeatus, fructu conico aureo. Pl.

Ananas aculeatus, fructu ovato, carne albidâ. Pl.

Persea. Clus. hist. fructu viridi mammoso.

Persea fructu viridi ovato.

Persea fructu ovato violaceo.

Musa fructu cucumerino longiori & crassiori. Pl.

Musa fructu cucumerino breviori & insipido. Pl.

Musa fruct. cucum. minori & moschato. Pl.

Citrum.

Myrtus arbor excelsa, &c.

... arbor pyri folio acutiori & longiori, florib. densè congestis albis, fructu lutescente corniformi.

Acajou à fruit blanc & en mamelon.

Acajou à fruit blanc & rond.

Ananas dit à *Pitte.*

Ananas épineux à grand fruit en cône.

Ananas à fruit jaune en cône, dit à gros yeux.

Ananas épineux à fruit ovale & chair blanche.

Avocatier à fruit rond en mamelon.

Avocatier à fruit verd ovale.

Avocatier à fruit ovale & violet.

Bananes longues & groſſes.

Bananes courtes, dites figues à cochon.

Bananes petites, dites figues muſquées.

Bergamotier.

Bois d'Inde.

Brignolier jaune.

... alia ſpecies, fructu è rubro violaceo.

Teobroma ſeu Cacao, fructu oblongo quinquangulari, foliis rigidis.

Jaſminum Arabicum foliis longis & latis, flore inodoro.

... arbor aromatica excelſa, lauri fol. in capitulum congeſtis, &c.

Chryſophyllum ſeu Cainito, folio ſubtùs minùs aureo, fructu maliformi.

Chryſophyllum folio ſubtùs aureo, fructu minori ſubnigro.

Chryſophyllum ſylveſtre, foliis magis aureis fructu minimo ſubnigro.

Malpighia mali granati facie, fructu ceraſiformi. Pl.

Citrum arbor eximia, foliis majoribus, fructu maximo & acriori.

Citrum vulgare & dulcius Portugaliæ *dictum.*

Citrum viride, dulci medullâ.

Citrum ſylveſtre & minùs acri medullâ.

Anona ſeu Guanabus, fructu è viridi luteſcente, molliter aculeato. Pl.

Coroſſolier

Brignolier violet.

Cacao.

Café.

Canelier de l'Amérique.

Caïmitier à gros fruit.

Caïmitier à fruit rond & petit.

Caïmitier sauvage à petit fruit.

Cerisier de l'Amérique.

Chadec ou Citron de la Barbade.

Citronier de Portugal.

Citronier doux.

Citronier sauvage.

Corossolier à fruit épineux.

Anona, fructu aureo & molliter aculeato. Pl.

Anona, fructu purpurascente, Ceimamomi sapore. Pl.

Hymenæa seu Courbaril bifolia, flore pyramidato luteo. Pl.

Melia seu Azedarach, floribus circà ramulorum seriem densè congestis purpurascentib. fructu pruniformi viridi.

Melia ... fructu pruniformi purpurascente.

Vanrhecdia folio subrotundo, fructu luteo. Pl.

Palma dactylifera, fructu globoso, major.

Ficus vulgaris, Europeanus dictus.

Thevetia seu genipa, fructu ovato, coronato. Inst. r. h.

Psidium seu Guaïava clus. fructu rotundo, majori, carne albâ.

Psidium fructu rotundo majori, carne rubrâ.

Psidium fructu minori viridi, carne rubrâ, idæi mori sapore.

Punica quæ malum granatum fert, acri medullâ.

Punica .... dulci medullâ.

Punica nana ... minori fructu.

Coroſſolier dit Cachyman ou cœur de bœuf.

Coroſſolier dit pomme de canelle.

Courbaril.

Cyrouenne verte.

Cyrouenne violette ou pourpre.

Cyrouenne d'Eſpagne.

Dattier.

Figuier ordinaire ou d'Europe.

Genipaïer.

Goyavier à gros fruit blanc.

Goyavier à gros fruit rouge.

Goyavier à petit fruit verd framboiſé.

Grenadier à fruit aigre.

Grenadier à fruit doux.

Grenadier nain à petit fruit.

.... arbor lauri folio, flore albo, fructu pruniformi eduli, nucleo ovi vitellum referente.

Chryſobalanus ſeu Icaco, fructu nigro.

Chryſobalanus, fructu albo.

Chryſobalanus, fructu violaceo.

Paſſiflora ſeu Murucuia, lunato folio, flore ruberrimo. Plum.

.... arbor celtidis folio longiori & ſerrato; floribus racemoſis, ex albo violaceis, fructu oblongo ovato nigricante.

Spondias ſeu Monbin, *fraxini folio, &c.*

.... arbor, folio amplo cordiformi ferè acaulos, floribus racemoſis viridibus, fructu tricocco, nucis juglandis formâ.

.... arbor nucis juglandis facie, fraxini foliis, florib. ſpicatis albidis, fructu nucis formi.

Aurantium dulce vulgare.

Aurantium dulciori medullâ Chinenſe *dictum.*

Aurantium ſylveſtre medullâ minùs acerbâ amarâ & croceâ.

Aurantium ſylveſtre medullâ acerbâ & amarâ.

Jaune d'œuf.

Icaquier à fruit noir.
Icaquier à fruit blanc.
Icaquier à fruit violet.
Marigoüia.

Micacoüillier.

Monbin.
Noiſetier des Iſles.

Noyer de l'Amérique.

Oranger ordinaire à fruit doux.
Oranger de la Chine.

Oranger ſauvage à fruit peu amer & âcre.

Oranger ſauvage à fruit aigre & amer.

Ketmia Africana, &c.

Ketmia Africana, foliis & caulibus viridibus, fructu albo.

Carica seu Papaïa, fructu melopeponis effigie. Inst. r. h.

Inga, flore albo frimbriato, fructu dulci.

.... arbor maritima, foliis coriaceis, floribus racemosis, fructu uvæformi.

.... alter sylvestris lilacis facie, foliis ovatis, florib. racemosis, fructu uvæformi albicante.

... Peryclimeni facie, & foliis, floribus racemosis, fructu uvæformi ante maturitatem rubro, dein albo, trisulco.

Opuntia herbariorum.

Achras seu Sapota, fructu ovato majori.

Achras, fructu turbinato minori.

Tamarindus Rhaï hist.

Condiuntur cum saccharo fructus mammeæ, acajou, cacao, ananas, citreorum, papaïæ, malpighiæ, goiavæ, ketmiæ. Ex tribus ultimis & ex aurantiorum, monbin, *guanabani & citreorum succo, perficiuntur gelatinæ perlucidæ tùm ad gustum tùm ad*

Oseille de Guinée rouge.
Oseille de Guinée blanche.

Papaïer.

Pois doux.
Raisinier du bord de la mer.

Raisinier de montagne.

Raisin de coudre.

Raquette.
Sapotillier à fruit gros & ovale.
Sapotillier à fruit petit.
Tamarin.

On confit avec le sucre les fruits d'abricotier, d'acajou, de cacao, d'ananas, des citrons, de papaïer, de cerisier, de goyavier & d'oseille de Guinée. On fait avec le fruit des trois derniers le suc d'orange, de monbin, de corrossolier &

sanitatem valdè idoneæ.

Mediante fermentatione ex plurimis eliciuntur diversi quasi vinosi liquores qui apud Caraïbas & Nigros sunt in frequenti usu.

Potus Ouycou vocatus.

℞ cassavas II, *convolvulor. patates à maby dictorum* XII, *syrupi crassi sacchari* ℔ X. *Arundines saccharatas per taleolas sectas* XII; *contundantur hæc omnia & misceantur in aquæ* ℔ *centum. Occludatur vas & fermentescant spatio 2 vel 3 dierum: dein despumetur liquor & filtretur.*

Vinum Acajou, Ananas & Genipa.

℞ succum fructuum acajou vel ananas, vel genipæ quantum volueris. Fermentet per 2 dies: dein despumetur & filtretur liquor.

des citrons, des gelées très-tranſparentes & très-bonnes pour la ſanté, & très-agréables au goût.

Par le moyen de la fermentation, on tire de pluſieurs fruits différentes liqueurs vineuſes qui ſont très-en uſage parmi les Sauvages & les Negres.

Boiſſon appellée Ouycou.

Prenez deux caſſaves, une douzaine de patates, cinq pintes de ſyrop de caſſine-canne, une douzaine de cannes coupées par morceaux : concaſſez le tout, & les mettez dans cinquante pintes d'eau; fermez le vaiſſeau, & laiſſez le tout fermenter pendant deux ou trois jours; écumez ce qui ſera au-deſſus, & filtrez la liqueur.

Vin d'Acajou, d'Ananas & de Genipaïer.

Prenez tant que vous voudrez des ſucs de pommes d'acajou, d'ananas & de genipaïer : laiſſez-les fermenter pendant deux jours; écumez la liqueur, & la filtrez.

Potus *Maby* dictus.

In 50 ℔ *aquæ & 8* ℔ *ſyr. craſſi ſacchari ſimul mixtis contundantur & miſceantur* 12 *radices convolvulor.* patates à Maby *dictorum & totidem aurantia ſylveſtria poſt fermentationem* 24 *horarum tranſcoletur liquor.*

Vinum fructus muſæ.

Fructus muſæ maturi in pollinem redacti, & per incerniculum tranſacti in maſſulas redigantur & ſole vel ſub cineribus calidis exſiccentur. Diluitur iſta farina in aquâ & fiet potus grati ſaporis & in quo multum eſt alimenti.



Boiſſon appellée Maby.

Dans vingt-cinq pintes d'eau & quatre pintes de ſyrop mêlées enſemble, mettez douze patates à Maby, & autant d'oranges ſauvages concaſſées : paſſez la liqueur après vingt-quatre heures de fermentation.

Vin de Banane.

Paſſez au travers de l'hebichet (tamis qu'on employe pour paſſer la farine de Manihot) des bananes bien mûres : mettez cette pulpe en tourteaux, que vous ferez ſécher au ſoleil, ou ſous les cendres chaudes ; délayez cette farine dans l'eau. C'eſt une boiſſon très-agréable & très-nourriſſante.



DE PLANTIS AD TINCTURAS IDONEIS.

*ALPINA spicata purpurea, cannacori foliis, abietis conum referens .... an Ephemerum, folio, cannacori. Pl. Racuacanga & *Pacocaatinga *Pis. Siriourou, Canne-Congo.*

Mihi relatum fuit istius plantæ fructum colore rubro indelebili inficere, qui mediante succo citri, purpureus fiebat & illam semel tantùm inveni in regione le Pilate *dictâ, secùs fluviolum* le Margot *dictum.*

Pseudo-Brasilium racemosum, glabrum, ad rubrum colorem.

Bocconia frutescens, racemosa, Chelidonii folio tomentoso, ampliori ad luteum colorem.

Opuntia herbariorum in cujus folio fœcundatur ovum insecti, teincturam Cochenille *dictam præbens.*

DES PLANTES PROPRES POUR LES TEINTURES.

BALISIER. Eſpéce de petit Baliſier haut de ſept à huit pieds, appellé par Marcgrave *Pacocaatinga*.

On m'a rapporté que le fruit de cette plante teignoit dans une couleur rouge ineffaçable, & qui devenoit pourpre par le moyen du jus de citron. Je ne l'ai trouvée qu'une ſeule fois dans le Quartier appellé *le Pilate*, le long d'une riviere appellée *le Margot*.

Breſiliet ou bois de Campêche, pour teindre en rouge.

Chélidoine de l'Amérique, pour teindre en jaune.

Raquette, ſur les feuilles de laquelle s'écloſent les œufs d'un inſecte qui fournit une eſpéce de *Cochenille*.

Bignonia, arbor hexaphylla, ligno citrino; Barere. *ad luteum colorem.* vide p. 270.

Bignonia, arbor hexaphylla, flore maximo, luteo-ebenus, vulgò vocata ligno viridi. Barere. ad colorem viridem. vide p. 270.

Cornutia, flore pyramidato, cœruleo, foliis incanis.

. . . spinosiss. Fabaginis facie, foliis ad rutam accedentibus, fructu graveolente, &c. Cortices istarum ad luteum colorem.

Emerus, foliis latis, lucidis & teneris, siliquâ incurvâ, flore rubro.

Emerus major, foliis angustis, rigidis & incanis, flore rubro.

Emerus maximus & ramosiss. foliis spledentibus, siliquis longissimis, cylindraceis.

Emerus minimus montanus, foliis rarioribus incanis & rigidis, siliquis rectis pendulis.

Eupatorium frutescens, hederæ terrestris folio, &c. ad luteum colorem.

Borbonia, fructu oblongo, nigro, calyce coccineo. vide p. 298

Borbonia, fructu globoso, nigro, calyce è

Bois jaune, pour teindre en jaune. voyez p. 271.

Bois verd ou Ebene verd, pour teindre en verd. voyez p. 271.

Bois de Savane, pour teindre en jaune.

Bois à Pian, pour teindre en jaune. On employe l'écorce de ces deux bois. voyez p. 185.

Indigo franc.

Indigo bâtard.

Indigo très-grand, à longues siliques.

Indigo sauvage, dit de *Gnatimalo*.

Langue à chat. Ses feuilles teignent en jaune.

Laurier à grandes feuilles. Les racines des Lauriers teignent en violet. voyez p. 299.

Laurier à petites feuilles. voyez p. 299

viridi rubente. Ad violaceum colorem, earum radices. vide p. 298

Bignonia scandens, rubens & viminea. Barere.

Convolvulus Tinctorius, folio vitigineo. Barere. Istæ duæ plantæ ad rubrum colorem.

Ricinoides, gossypii folio. Inst. r. h. ad violaceum colorem.

.... arbor maritima, lato citri folio & splendente, floribus racemosis albis, fructu bursæ-formi, cortice subrubrâ. Mangle *aquatica tinctoria. Barere. ad colorem violaceum.*

.... arbor, Icaco folio subtùs canescente, floribus albis, solani-formibus, baccis albis, ex rotundo acuminatis, semine ruberrimo. vide p. 300

Mitella arborescens maxima, tinctoria. Semina istarum duarum præbent pulpam seu farinam ruberrimam, ad tingendum valdè idoneam.

Morinda, seu Roioc, frutescens, citri fol. floribus albidis, fructu cupressimo, rhabarbari radice. Ejus radices in Croceum,

Liane rouge.

Liſeron ou autre Liane qui teint en rouge.

Médecinier grand, pour teindre en violet.

Paltuvier rouge ou violet, pour teindre en violet.

Paltuvier de montagne. voy. p. 301.

Rocou. La ſemence de ces deux arbres donne une pulpe ou farine très-rouge, qu'on employe pour les teintures rouges.

Roioc ou fauſſe Rhubarbe. Ses racines teignent en couleur de ſafran, en couleur fauve & jaune.

rufescentem & luteum colorem tingunt.

. . . . arborescens, myrti folio gracili, ligno citrino, floribus albis muscum redolentibus, fructu ex luteo-rubente, foliolis coronato. Cortex istius arbusculæ ab Anglis multùm requiritur, ad tingendum in luteo colore.

. . . . arbor excelsa, pentaphylla, foliis radiatim positis, piriformib. lucidis, fructu citriformi. Cortex ad luteum colorem.

Fructus Jabotapitæ, Genipayæ, Acaciæ, Zanoniæ & Sambucci affinis, Calumet, *dicti inficiunt colore cœruleo, subnigro, violaceo & nigro.*

Mihi relatum fuit Cassiam fœtidam foliis Séné *lucidis, siliquis cylindraceis, longissimis præbere tincturam cœruleam ut Emerorum species ex quibus paratur* Indigo.

Savariaba. Les Anglois recherchent beaucoup ce bois, dont l'écorce eſt fort eſtimée pour teindre en jaune.

Tavernon. L'écorce de ce bois eſt auſſi employée pour la même teinture.

Les fruits du *Jabotapita*, du *Genipayer*, de l'Acacias, de la *Zanònia* & du Calumet, teignent en bleu, brun, violet & noir.

On m'a rapporté qu'on tiroit de l'eſpéce de *Pois-puant*, qui reſſemble au *Séné*, dont les ſiliques ſont en cylindre & très-longues, une teinture bleue ſemblable à celle de l'Indigo.

De Plantis quibuſdam quæ ad manufac-turas poſſunt convenire.

Præter arundinem ſaccharatam quæ præcipuè confert ad ditandam & illuſtrandam Coloniam gallicam Inſulæ San-Dominicanæ; præter fabricam Indigo *& culturam Caffei arbuſculi, quæ multùm valent ad commercium, poſſet in magnum vertere lucrum cultura Nicotianæ & Xylorum quorum plurimæ ſunt ſpecies.*

Xylon vulgare.

Xylon vulgari ſemine, 7 ſeminibus ſimul coalitis.

Xylon vulgari ſimile, trinis vel quinis ſeminibus coalitis.

Xylon minus, floribus croceis, filo croceo.

Xylon ſeu Ceiba, *arbor vilicis folio, lanugine brevi.*

Xylon arboreum, ſiliquâ longâ, craſſâ, conicâ & ſulcatâ.

Xylon arboreum, cortice craſſâ, viridi, caudice maximè erecto, ſiliquâ latiori

De quelques Plantes qui peuvent convenir aux manufactures.

Outre la canne de ſucre qui contribue tant à enrichir & à faire briller la Colonie françoiſe de Saint Domingue ; outre la fabrique de l'Indigo & la culture du Café , qu'on y recherche beaucoup , & qui font valoir le commerce, on pourroit encore tirer un grand profit de la culture du *Tabac* & des différentes eſpéces de *Coton* que je vais citer.

Cotonier blanc commun.

Cotonier blanc à ſept pierres.

Cotonier blanc à trois ou à cinq pierres.

Cotonier de Siam.

Cotonier dit *Mapou.*

Cotonier dit bois ſiffleux.

Cotonier dit Colorade.

compreſsâ, craſsâ ex viridi rufeſcente; lanugine brevi rufeſcente.

Bombycem iſtorum ultimorum Xylorum valdè convenire ad petaſos conficiendos & eodem modo uti poſſe opifices ac Caſtoreis pilis mihi fuit aſſertum.

Ad coria ſubigenda.

Utuntur apud Americam corticibus ſequentium arborum Rhizophoræ ſeu Mangle *aquaticæ, fructu fuſiformi. Malpighiæ, lati folia, cortice ſanguineo.*



On m'a aſſuré que le Coton de ces trois derniers étoit excellent, & étoit autant eſtimable que le poil de Caſtor, pour faire des chapeaux.

Pour tanner les cuirs.

On employe dans l'Amériqne les écorces du *Mangle* commun & d'une eſpéce de Ceriſier à écorce rouge & groſſe qui croît ſur les *Mornes* & lieux ſtériles.



DE ARBORIBUS

Quæ ad domos conſtruendas, lignea ſuppellectilia & vermiculata fabrefacienda conveniunt.

DIſtinguuntur apud Inſulas omnia ligna conſtructioni idonea in lignis incorruptibilibus & lignis mollibus. Vocantur ligna incorruptibilia, quæ diù in terrâ conſervari poſſunt; mollia quæ à ſole & imbribus debent defendi.

De lignis incorruptibilibus.

Maurepaſia, arbor excelſa, tamarindi foliis rigidis & latis, floribus ex viridi-albis, fructu turbinato, lignoſo & bœtico. Cortex rufeſcens, ſubnigra, ſulcata, lignum durum, rubeſcens, ad omnia fabrefacienda valdè expetitum. Caudex rectus, craſſus, in conum ramoſus.

Maurepaſia altera, foliis & fructibus mino-

DES

DES ARBRES

Qui sont propres pour bâtir des maisons & pour faire des meubles.

ON distingue dans les Colonies françoises les bois pour bâtir, en bois incorruptibles & bois mous. On appelle bois incorruptibles ceux qui se conservent long-temps en terre, & bois mous ceux qu'il faut mettre à couvert du soleil & de la pluie.

Des Bois incorruptibles.

Acajou franc.

Acajou bâtard. On estime beaucoup le

ribus, ligno maculis nigris variegato. Ad ſuppellectilia magis requiritur.

. . . . arbor pereximia citri foliis anguſtis & lucidis, floribus circà ramulorum ſeriem congeſtis albis, fructu olivæ formi luteo. Caudex excelſus, rectus parùm ramoſus, lignum durum, compactum, luteſcens, ab inſectis nunquam alteratum. Cortex Cinerea leviter ſtriata, parùm craſſa, ſeneſcente arbore ſquammata.

. . . . arbor excelſa, lauri folio & facie, floribus in faſciculum ſecundùm ramulorum ſeriem parvis, albis, baccis nigris; caudex excelſus, rectus, in ſummitate multùm ramoſus. Cortex ſubnigra, ſquammoſa. Interna albicans, amara, ad liquores amygdalenos plurimùm expetita; lignum durum, ſolidum, ad carrorum rotas præcipuè requiſitum.

. . . . arbor perximia, foliis magnis, ovatis

bois d'Acajou pour faire des meubles. Son écorce eſt rouſſe, tirant ſur le noir, ſillonée. Le bois eſt dur, rougeâtre, & propre à toutes ſortes d'ouvrages. Sa tige eſt droite, groſſe & branchue en forme de cône.

Acomas. La tige de cet arbre eſt haute, droite & peu branchue : ſon bois dur, compacte, jaunâtre & très-ennemi des inſectes. L'écorce eſt cendrée, peu ſillonée & peu épaiſſe ; elle devient, quand l'arbre vieillit, écailleuſe.

Amandier. Cet arbre a une tige haute, droite & groſſe, très-branchue. Son écorce eſt brune & écailleuſe. Il y en a une interne qui eſt blanche & amere, qu'on employe pour faire une liqueur qui a le goût d'amandes ameres. Son bois eſt dur & ſolide, particulierement recherché par les Charrons pour faire des roues.

Balatas. Sa tige eſt droite & groſſe ; ſon

& rugosis, flore magno phœniceo; fructu ex ovato acuminato, calyce cooperto. Caudex altus & crassus, cortex è cinereo lutescens, gummosa, glabra ut in Malvaceis filamentosa, ad funes conficiendas conveniens; lignum solidum, compactum è rubro bæticum, ad omnia fabrefacienda prestantissimum.

. . . *Myrto affinis facie & foliis inodoris undique floridus, floribus albis myrtinis, baccis nigris monospermis ante maturitatem albis dein violaceis. Caudex rectus mediocre crassus, cortex glabra ex luteo-rufescens. Lignum durum, compactum, subrubrum ad omnia fabrefacienda aptissimum.*

. . . *Myrto affinis arbor excelsa, foliis lanceolatis, gracilibus & raris.*

. . . *aliâ species, foliis minoribus. Caudex rectus, crassus, cortex membranacea, lævis; lignum durum, album & solidum.*

Cornutia arbor excelsa, pentaphylla, foliis

écorce de couleur grise & jaunâtre, gommeuse & filamenteuse, comme dans les plantes malvasées, propre à faire des cordes. Son bois dur, compacte, d'un rouge-brun, est excellent pour toutes sortes d'ouvrages.

Bois à petites feuilles. Il est haut & de médiocre grosseur. L'écorce en est lisse, d'un jaune roussâtre. Le bois dur, compacte & rougeâtre, est fort estimé.

Bois de Fredoche, dit *Pelé*, ou bois d'ortie.

Autre espéce dont les feuilles sont plus petites. La tige de ces bois est haute & grosse; l'écorce en est membraneuse & unie. Le bois est dur, solide & blanc.

Bois de Savane franc. Ce bois est haut;

ovatis, lucidis; floribus pyramidatis cæruleis, baccis croceis. Caudex altus, rectus, crassus, non multùm ramosus. Cortex ex albo-cinerea, filamentosa, parum squamosa; lignum durum, pallidum valdè requisitum.

Bignonia, arbor hexaphilla, ligno citrino. Barere. vide p. 254

.... arboresc. myrti foliis rotundis & lucidis, floribus amentaceis, luteis. Caudex rectus, parùm altus & crassus. Cortex glabra, membranacea. Lignum durum, valdè ponderosum, è luteo & bætico variegatum.

Bignonia, arbor hexaphylla, flore maximo luteo, Ebenus vulgò vocata, ligno viridi. Barere. vide p. 254.

Spartium arboreum, bifolium, ligno violaceo. Barere.

Pseudo-brasilium, floribus racemosis, atro-purpureis, baccis parvis, nigris. Caudex tantisper, tortuosus, non altus, in summitate foliosus, parum ramosus. Cortex cinerea, crassa, intùs bætica. Lignum

droit, épais, peu branchu. Son écorce eſt d'un gris-blanc, filamenteuſe, un peu écailleuſe. Le bois eſt dur, pâle, & eſt très-recherché.

Bois jaune. voyez p. 255.

Bois marbré. Il eſt mince & petit. Son écorce eſt liſſe, membraneuſe; le bois en eſt dur, très-peſant, marbré de jaune & de brun.

Bois verd ou Ebene verte. voyez p. 255.

Bois violet ou Acomas violet.

Breſiliet ou Bois de Campêche. Sa tige eſt un peu tortueuſe, peu haute, garnie au ſommet de beaucoup de feuilles, peu branchue. Son écorce eſt cendrée, épaiſſe & brune en-dedans. Son

durum, ponderosum, purpureum.

Goïava clusii. Caudex tortuosus parùm crassus, cortex membranacea, glabra. Lignum durum, compactum, albicans.

. . . . Arbor trifolia, foliis rigidis, sulcatis, lucidis & latis, longo pediculo insidentibus, balsamum redolentibus; floribus racemosis, albis, suaveolentibus. Caudex rectus, tenuis. Cortex albicans, membranacea, glabra, lignum album solidum.

Acacia arborescens, spinosissima, foliis minutim incisis, flore purpureo, siliquâ compressâ, oris purpureis. Caudex parum crassus & altus. Cortex cinerea, glabra, gracilis. Lignum durissimum, ex bœtico rubrum.

Spartium spinosissimum, Berberidis folio, florib. luteis, siliquâ latâ, compressâ & brevi. Caudex idem & cortex eadem ac in præcedenti. Lignum pulchrius ligno Marmoreum *dicto, colore silicet è viridi variegato.*

Cytisus frutescens, spinosissimus, rusci fo-

bois dur, peſant, & de couleur pourpre.

Goïavier. La tige en eſt tortueuſe, peu groſſe; l'écorce membraneuſe, liſſe; le bois dur, compacte & blanchâtre.

Goïavier bâtard. Il a une tige droite, mince; l'écorce eſt blanchâtre, membraneuſe, liſſe; le bois blanc & ſolide.

Gras de Galle, eſpéce d'Acacia. Sa tige eſt peu haute & peu groſſe; ſon écorce eſt cendrée, unie & mince; le bois très-dur, d'un rouge-brun.

Gras de Galle à feuilles d'*Epine-vinette*, ou eſpéce de *Geneſt*. La tige & l'écorce ſont ſemblables au précédent. Le bois eſt plus beau que celui du *Bois marbré*, en ce qu'il eſt varié de verd.

Gras de Galle à feuilles de petit houx.

liis conjugatis & lucidis, flore magno luteo.

Alaternus frutescens, spinosissima, Berberidis folio, ramulis cruciatis, flore albo, fructu gemello albo. Caudices istarum arborum & cortices similes ac in praecedentibus. Ligna earum lutescentia & dura.

.... arbor excelsa & spinosissima, pentaphilla, foliis velut radiatim positis, buxi foliis accedentibus. Floribus spicatis, parvis è viridi-luteis, siliquâ sinapi-formi seu rostrata. Caudex proximius rectus Querci instar, multis ramis divaricatus. Cortex crassa, cinerea, profundè sulcata. Lignum cinereum: undè nomen, ad moletrinas praecipuè requisitum.

.... arbor excelsa Buxi folio acuminato, latiori & lucido, floribus è viridi-albicantibus, baccis rubris. Caudex altus, rectus, lignum durissimum è cinereo-lutescente. Cortex glabra, cinerea & rufescens.

Hyppomane seu Mancanilla, pyrifacie. Sunt tres species à Plumerio descriptae,

Eſpece de Geneſt.

Gras de Galle à feuilles d'Epine-vinette, dont les branches ſont en croix & à fleur blanche. Ils ont les mêmes tiges & les mêmes écorces que les précédens : leur bois eſt jaunâtre & dur.

Gris-gris du bord de la mer. Cet arbre a une tige très-haute & droite, de la groſſeur du chêne & très-branchue; ſon écorce eſt épaiſſe, cendrée & très-ſillonée; le bois eſt gris, d'où lui vient ſon nom. Il eſt ſur-tout recherché pour les moulins.

Gris-gris des montagnes. Il eſt différent du premier, en ce qu'il n'a point d'épines, que ſes feuilles ne ſont point raſſemblées en bouquet. Son bois eſt très dur, d'un cendré jaune; ſon écorce unie d'un roux cendré.

Mancénillier. Plumier a décrit trois eſpéces de *Mancénillier*, dont le bois eſt fort

quarum lignum ob colorem variegatum ad ſuppellectilia lignea valdè æſtimatur; ſed valdè præcavendum ab ejus pulvere, quando ſerrâ deſecatur.

Conocarpus, arbor maritima, Tini folio, fructu cupreſſino. Caudex rectus, cortex fuſca inæqualiter ſtriata. Lignum durum, leucophæum: unde nomen, ad omnia fabrefacienda conveniens.

Palma major.

Ximenia pruni facie, folio & fructu aculeata; floribus luteis, villoſis.

.... arbor ſpinoſa, foliis pyri-formi rotundis, rigidis & ſulcatis, floribus in faſciculum circà ramulorum ſeriem naſcentibus ex luteo-albis, fructa ceraſi-formi rufeſcente.

.... arbor foliis magnis ſubrotundis aſperis & rugoſis; floribus ſecundùm ramulos in faſciculum congeſtis, albidis, baccis parvis luteis. Caudices iſtarum trium arborum ſunt breves, parùm craſſi & tortuoſi, earum cortices è cinereo bæticæ & leviter ſtriatæ, parùm craſſæ: illarum

eſtimé pour des meubles, parce qu'il eſt très-marbré; mais en les ſciant, il faut bien prendre garde à la poudre qui en tombe.

Mangle-gris. Il a la tige droite; ſon écorce eſt brune, inégalement ſillonée. Le bois dur & gris, d'où lui vient ſon nom. Il eſt propre à toutes ſortes d'ouvrages.

Palmiſte mâle.

Prunier des Salines.

Prunier de Fredoche ou de Savane.

Prunier de Savane ou eſpéce d'Acajou bâtard. La tige de ces arbres eſt courte, peu groſſe & peu droite. Leurs écorces ſont d'un brun cendré, légerement ſillonées & peu épaiſſes. Leur bois eſt dur & peſant. On l'employe pour faire des dents de moulin.

lignum durum, ponderosum, ad moletrinarum dentes & ad rotas valdè idoneum.

. . . . arbor valdè excelsa, pentaphylla seu foliis radiatis, pyriformibus, lucidis, imis angustioribus; florib. circà ramulos sparcis, albis; fructu citriformi. Caudex altissimus, rectus, crassus, in summitate ramosus. Cortex dum juvenescit, glabra ex rufescente & cinereo colore variegata. Dum senescit, sulcata & squammosa, crassior & à ligno facilè secedens, lignum solidum, compactum, lutescens, ad omnia fabrefacienda præcipuè ad moletrina valdè requisitum.

Acacia non spinosa, arbor excelsa; floribus racemosis, albis, siliquis longis, latis & compressis. Eodem modo expetitur ista arbor ac præcedens & ad eosdem usus valet. Minùs tamen crassa & alta. Corticem habet cineream, striatam. Lignum recens rubrum apparet, sed exsicando cinerescit.

Tavernon, bois aradas. Cet arbre a une tige très-haute, droite, grosse & très-branchue dans son sommet. Son écorce, quand il est jeune, est variée, de couleur roussâtre & cendrée. Quand il est vieux, elle est sillonée & écailleuse, épaisse, & se séparant facilement du bois. Son bois est solide, compacte, jaunâtre, & un des plus estimés de l'Amérique, sur-tout pour les moulins.

Tendre à Caillou. On estime également cet arbre, & on l'employe aux mêmes ouvrages. Il est cependant moins gros & moins haut. Son écorce est grise & canelée. Le bois fraîchement coupé est rougeâtre. Il devient gris en desséchant.

De Lignis gommosis & aromaticis, quorum pleraque sunt incorruptibilia.

C*Alophyllum seu Calaba, folio citri splendente, floribus albis, fructu nucis Gallæ. Caudex rectus, altissimus & crassus. Cortex glabra, fungosa, crassa, è viridi-subnigra. Lignum ponderosum ex viridi-luteum, flexile ad naves malis instruendas aptissimum. Aliundè non incorruptibile censetur.*

.... *arbor excelsa aromatica, lauri foliis in capitulum congestis, carnosis & obscurè viridibus, floribus corymbosis ex violaceo purpureis. Caudex rectus, altus & tenuis. Cortex duplex: externa glabra nigricans; altera interna candida. Lignum punderosum, compactum, non incorruptibile.*

.... *Myrto affinis, foliis lanceolatis, firmis & lucidis, suave-olentib. fructu nigro rotundo, monospermo; caudex bre-*

Des Bois gommeux & aromatiques dont la plupart sont incorruptibles.

BOis-Marie. Cet arbre a une tige très-haute, droite & grosse. Son écorce est lisse, spongieuse, épaisse, d'un verd-brun. Le bois est très-pesant, flexible, d'un verd-jaune. Il est très-propre pour mâter les vaisseaux. Il n'est pas d'ailleurs incorruptible.

Bois de Canelle ou Canellier de l'Amérique. Sa tige est haute, droite & peu grosse. Il a deux écorces : l'externe est lisse & noirâtre; l'interne blanche & mince. Le bois en est pesant, compacte, sans être incorruptible.

Bois de chandelle. Sa tige est courte & mince; son écorce est d'un brun cendré, intérieurement jaunâtre, peu

vis & gracilis. Cortex è cinereo bœtica; intùs luteſcens, gracilis & glabra. Lignum ſolidiſſimum, citrinum & incorruptibile odoratum & gummoſum.

.... *Myrto affinis, foliis longioribus & latioribus odoratis, acutis undique floridus; floribus albis, baccis nigris coriaceis ſuaveolentib. & monoſpermis. Caudicem ſimilem habet præcedenti. Cortex nigra. Lignum exſiccando nigreſcit.*

Guaiacum Buxi folio rotundo, flore cæruleo, fructu ſubrotundo; caudex tantiſper tortuoſus, parùm craſſus & altus. Lignum valdè ponderoſum & gummoſum; incorruptibile putatur.

Capparis citri foliis ſubtùs incanis, fructu maximo. Odore fœtido diſtinguitur iſta arbor excelſa & craſſa. Cortex è cinereo bœtica glabra, craſſa. Lignum poroſum, luteſcens: non deſideratur.

.... *arbor ligno citrino, Roſam ſpirante. Barere. Lauro affinis, Terebinthi folio alato, ligno odorato, candido; flore albo. Sloane.*

épaiſſe & unie. Son bois eſt très-dur, de couleur de citron, odorant, gommeux & incorruptible.

Bois de chandelle noir. Il a une tige ſemblable au précédent. Son écorce eſt noire & liſſe. Le bois en ſéchant devient noirâtre.

Gaïac. La tige en eſt tortueuſe, peu groſſe & haute; le bois très-peſant & gommeux. Il eſt incorruptible.

Bois de merde. On diſtingue cet arbre par ſon odeur puante dont il porte le nom. Il eſt haut & gros; ſon écorce eſt d'un brun cendré, liſſe, épaiſſe; ſon bois poreux, & dont on ne fait point de cas.

Bois de roſe.

Myrtus arbor odoratiſſima, foliis lauro-ceraſi rigidis, triſte-viridibus; floribus albis & magnis; baccis nigris & craſſis. Caudex rectus altus, non multùm craſſus; cortex ex cinereo & nigro colore variegata. Lignum durum, ponderoſum, leucophæum & incorruptibile.

Terebinthus, floribus racemoſis ex viridi albis, baccis parvis ovalibus & rubris; cortice albicante & glabrâ.

Altera ſpecies diſtinguitur cortice rubeſcente. Differunt tantùm colore corticis. Lignum habent aliundè poroſum & tantùm eo utuntur Incolæ ad palos.

.... arbor excelſa aromatica, Terebinthi foliis & facie, floribus racemoſis albis, fructu cordiformi, lignoſo ex viridi-nigricante. Caudex altus, rectus & craſſus. Cortex lævis ex cinereo-rufeſcens, intùs rubeſcens, plurimùm gummoſa ex quâ elicitur balſamum præſtantiſſimum. Lignum ſolidum rubeſcens, flexile; non incorruptibile; tamen ad domos conſtruendas multùm utile.

Bois d'Inde. La tige du Bois d'Inde eſt droite, haute, peu groſſe. Son écorce eſt d'un noir cendré. Le bois eſt dur, peſant, gris & incorruptible.

Gommier blanc.

Gommier rouge. Ces deux Gommiers ne different que par l'écorce. Ils ont d'ailleurs la même apparence. Leur bois eſt poreux; on ne l'employe qu'en pieux pour les entourages.

Sucrier de montagne, *Bois à cochon.* Le Sucrier a une tige haute, droite & groſſe. Son écorce eſt unie, d'un roux cendré, intérieurement rougeâtre, très-gommeuſe. On en tire un baume très-eſtimé. Son bois eſt ſolide, rougeâtre, flexible, ſans être incorruptible; cependant très-utile pour bâtir.

Pinus , foliis quinis ab eodem exortu. Inst. r. h. Valdè utilis ista arbor tùm ad constructionem domorum , tùm ad ignem fovendum & conservandum in manufacturis. Quidam existimant Balsamum Peruvianum *perfici ex mixtione ejus liquoris gummosi & balsami* Calabæ , *quod vocatur balsamum* del-Maria.

Omnes istæ arbores præter Calophyllum , Conocarpum , Cornutiam , Hipomane , Palmam , eas quæ vocantur Acomas & Sucrier *crescunt & reperiuntur in terris arenosis , petrosis & aridis. Ximenia , Concarpus & Hippomane maritimis gaudent littoribus. Cœteræ propè flumina vulgò occurrunt vel in humidis sylvis.*



Pin. Cet arbre eſt très-utile, tant pour conſtruire les maiſons, que pour éclairer la nuit dans les manufactures. Quelques-uns penſent que le baume du *Pérou* eſt compoſé ou eſt un mélange de la gomme du Pin & du baume du *Bois-Marie*, que les Eſpagnols appellent *balſamum del-Maria.*

Tous les arbres, à l'exception du *Bois-Marie*, du *Mangle gris*, du bois *de Savane*, du *Mancénillier*, du *Palmiſte*, de *Lacomas* & du *Sucrier*, croiſſent & ſe rencontrent dans des terres ſablonneuſes, pierreuſes & arides. Le premier, dit *Ximenia*, le *Mangle gris* & le *Mancénillier*, aiment les bords de la mer ou les marais. Les autres croiſſent le long des rivieres ou dans les bois humides.



DE ARBORIBUS

Quæ dicuntur ligna mollia & ad domos conſtruendas conveniunt, dummodo à ſole & imbribus defendantur.

... *ARbor Lilacis facie & folio; floribus corymboſis, albis, baccis parvis ex albo-purpureis & umbilicatis. Caudex rectus, brevis; lignum album, poroſum, flexile. Cortex lævis albicans, craſſa.*

... *arbor excelſa fraxini foliis, craſſis, ovatis, ſubtùs incanis, extùs lucidis; floribus pyramidatis, albis, baccis luteis. Caudex rectus, altus, non multùm craſſus, in ſummitate ramoſus. Cortex glabra, albicans & cinerea, amara, parùm craſſa. Lignum leve, album, flexile, poroſum, ad dolia valdè expetitum.*

... *arbor liguſtri foliis acutis & alternis, ſpargulis undique floridis, floribus parvis albidis, fructu parvo tri-ſulco ex vi-*

DES

DES ARBRES

Qu'on appelle bois mous, & qui ſont propres pour bâtir, pourvu qu'on les mette à couvert du ſoleil & de la pluie.

BOis à Caſſave, peut-être Bois doux de Labat. Sa tige eſt droite, courte; ſon bois blanc & poreux; ſon écorce unie, blanchâtre & épaiſſe.

Bois blanc. Sa tige eſt droite, haute, peu groſſe, branchue au ſommet; ſon écorce liſſe, blanchâtre & cendrée, amere, peu épaiſſe. Le bois eſt léger, blanc, flexible, poreux, & recherché pour faire des douves.

Bois Coletette. Les éminences ou côtes ſaillantes dont la tige de cet arbre eſt garnie, lui donnent ſon nom. Son

ridi nigro. Caudex eminentiis coſtas æmulantibus donatur; unde ſortitur nomen. Cortex cinerea & ſubnigra, glabra, parùm ſciſſa.

. . . . arbor excelſa, myrti foliis majoribus rotundis, gracilibus, & lucidis, floribus violaceis, baccis nigris, triſeminibus fœtis. Caudex altiſſimus rectus in ſummitate ramoſus & valdè folioſus. Cortex craſſa, cinerea, intùs ſubnigra, profundè ſulcata. Lignum cinereum, duriſſimum, unde nomen; attamen non incorruptibile. p. 186.

Cornus lauri foliis rigidis, alternis & ſulcatis; fructu corniformi, amaro, ex purpurâ-violaceo.

. . . . alia ſpecies cujus nec flores vidi; aliundè præcedenti ſat conformis. Caudex rectus, altus & gracilis: unde nomen. Cortex parùm ſtriata, è cinereo-rufeſcens. Lignum album, flexile ad dolia requiſitum.

. . . . arbor foliis conyzæ rugoſis, ſubtùs incanis, camphoratis; floribus racemoſis

écorce eſt d'un brun cendré, unie, peu fendue ou découpée.

Bois de fer. Cet arbre a une tige droite, haute, très-branchue, & garnie de feuilles au ſommet. Son écorce eſt épaiſſe, cendrée, en-deſſous brune, profondément ſillonée. Son bois eſt cendré très-dur; ce qui lui donne le nom de *Bois de fer*. Il n'eſt pas cependant incorruptible. voyez p. 187.

Bois de Lance franc.

Bois de Lance bâtard. La tige de ces arbres eſt droite, haute & mince; d'où lui vient ſon nom, parce qu'il ſert pour les lances. Son écorce eſt peu tailladée, d'un roux cendré. Le bois eſt blanc, flexible, & employé pour faire des douves.

Bois de Savane bâtard. Il eſt d'une médiocre hauteur & groſſeur, très-bran-

albidis, baccâ parvâ ex luteo-rufescente. Caudex mediocris altitudinis & crassitudinis, multùm ramosa. Cortex glabra è viridi-cinereâ. Lignum leve albicans.

... arbor minus spinosa, fraxini foliis acutioribus, floribus racemosis, albis, semine nigro miliaceo, ligno luteo; unde nomen. Caudex altus, rectus, multùm ramosus, à ligno spinoso-albo differens quod raris armetur spinis. Cortex leviter striata rufescens. Lignum luteum, solidum, ad fabrefacienda requisitum.

... arbor foliis rotundis gracilibus, extùs lucidis, subtùs incanis; floribus albis circà ramulos sparsis, baccâ ovali, parvâ, croceâ, parùm altâ & crassâ. Cortex lævis, rufescens: lignum flexile, compactum, albicans, ad lecticas precipuè æstimatum. Quibusdam species ligni rosam *spirantis creditur.*

... arbor excelsa tini facie & foliis minoribus & crassioribus; floribus circâ ramulos sparsis, raris ex viridi-albis, baccis ovatis nigris, apice donatis. Caudex al-

chu. Son écorce eſt unie, d'un verd cendré; le bois léger & blanchâtre.

Bois jaune épineux. Cet arbre a une tige haute, droite, très-branchue, & diffère du bois blanc épineux, en ce qu'il a peu d'épines. Son écorce eſt légerement canelée. Le bois qui eſt jaune eſt fort recherché pour les bâtimens.

Bois major. Il eſt peu haut & gros. Son écorce eſt unie, rouſſâtre; le bois flexible, compacte, blanchâtre, très-eſtimé pour des brancards. Quelques-uns le croyent une eſpéce de *bois de roſe.*

Autre eſpéce de bois major à feuilles de Laurier-Thym. Celui-ci eſt plus haut & plus gros, quoique la tige en ſoit cependant peu groſſe. Son écorce eſt

tus, gracilis. Cortex rufescens, non profundè scissa. Lignum flexile, compactum, præcedenti durius & ad eosdem usus utile.

. . . . arbor foliis nucis juglandis angustioribus & conjugatis; floribus racemosis ex albo purpureis, fructu hermodactyli. Caudex mediocri altitudine, rectus, in summitate ramosus & maximè foliosus. Cortex ex cinereo-subnigra, glabra dum juvenescit; dum senescit sulcata. Lignum ex fusco-album, grumosum, ponderosum.

. . . . arbor nucis juglandis folio, conjugatis & longioribus floribus spicatis albicantibus, fructu rotundo coriaceo bœtico, semine rubro. Caudex brevis sed crassus, multùm brachiatus. Cortex cinerea sulcata, intùs rubescens & crassa. Lignum rubrum: unde nomen durum, solidum & ad fabreciendum multùm utile, sed non incorruptibile.

Xylon arboreum, ligno albo fungoso, candice crassimo. Ad Linteres faciendos impenditur ista arbor ob facilitatem illam excavandi.

roussâtre, peu sillonée. Le bois est flexible, compacte, plus dur que le précédent, & employé au même usage.

Bois-Palmiste. Il a une tige d'une médiocre hauteur; elle est droite, branchue dans son sommet, & très-garnie de feuilles. Son écorce est d'un gris-brun, lisse pendant qu'il est jeune; dans la vieillesse, elle est tailladée. Le bois est d'un blanc sale, grumeleux & pesant.

Bois rouge. La tige est courte, mais grosse, très-branchue. Son écorce est cendrée, sillonée, intérieurement rougeâtre & épaisse. Le bois est rouge, d'où il tire son nom. Il est dur, solide & très-utile pour bâtir, sans être incorruptible.

Bois siffleux ou Bois de fléau. Cet arbre est employé pour faire des canots, à quoi facilite la tendreté de son bois.

... arbor excelsa, persicæ foliis lucidis, floribus albis, baccis ovalibus, siccis rufescentibus. Caudex excelsus, rectus, in summitate ramosus. Cortex glabra, ex einereo & rufeo colore variegata. Lignum solidum, albicans ponderosum & ad constructionem plurimi faciendum.

Cupania, castaneæ folio, fructu sericeo & racemoso. Pl. Caudice potitur recto, brevi, crasso, & ramoso; cortex glabra ex viridi-leucophæo & rufescente colore variegata. Lignum flexile albicans, porosum.

Bignonia, folio singulari, siliquis longissimis & angustissimis. Pl. Caudex rectus, altus, multùm brachiatus. Cortex è cinereo rufescens, striata. Lignum pallidè candidum, valdè expetitum & ad omnia fabrefacienda aptissimum.

Hymenæa seu Courbaril, bifolia, flore pyramidato. Pl. Caudex mediocris altitudinis. Cortex cinerea parùm adhærens, glabra. Lignum durum, obscurè rubrum, ponderosum, ad constructionem domorum aptissimum.

Caïpon. Il a une tige haute, droite, branchue dans ſon ſommet. Son écorce unie eſt épaiſſe & d'une couleur variée de roux & de gris. Le bois en eſt ſolide, blanchâtre, peſant, très-eſtimé pour bâtir.

Châtaigner de l'Amérique. La tige en eſt droite, courte, groſſe & branchue. Son écorce eſt d'un gris verd & rouſſâtre. Le bois eſt flexible, blanchâtre & poreux.

Chêne du Pays. Cet arbre a une tige droite, haute & très-branchue. Son écorce eſt d'un roux cendré, canelée; le bois d'un blanc pâle, très-recherché & très-propre pour bâtir.

Courbaril. Il a une tige d'une médiocre hauteur. Son écorce eſt cendrée, peu adhérente, unie. Le bois en eſt dur, d'un rouge pâle, peſant, & très-bon pour bâtir.

Chrysophyllum seu Cainito, folio subtùs aureo, fructu maliformi. Pl. Omnes chrysophylli species habent lignum ad fabrefaciendum maximè conveniens. Est solidum & compactum.

Ficus maxima, folio nucis juglandis fructu umbilicato. Ligna omnium ferè ficûs specierum sunt porosa, spongiosa & levia: proindèque conveniunt ad lintres faciendos & asses serrâ desecandas.

Genipa seu Thevetia, fructu ovato coronato; ad lecticas præcipuè faciendas commendatur.

Borbonia, fructu oblongo, nigro calyce, coccineo. vide ibid. p. 254.

Borbonia, fructu globoso, nigro calyce è viridi-rubente. vide p. 254.

.... *arborescens lauri foliis majoribus ovatis, firmis & lucidis, modo integris, modo dentatis; floribus racemosis ex albo-carneis, suaveolentibus, baccis ovatis, nigris, umbilicatis, ramulis inflexis, corallinis. Lignum istarum arborum quæ* Lauriers *vocantur apud Insulas Ameri-*

Caïmitier. Toutes les eſpéces de Caïmitier ont un bois propre pour bâtir. Il eſt ſolide & compacte.

Figuier de l'Amérique. Le bois de tous les Figuiers de l'Amérique eſt poreux, ſpongieux & léger. Ils ne conviennent par conſéquent qu'à faire des canots & des planches.

Genipaïer. Le bois de Genipaïer eſt recherché pour des brancards.

Laurier à feuilles longues & pointues.
voyez p. 255.

Laurier des Mornes à feuilles courtes.
voyez p. 254.

Laurier des Mornes à feuilles rondes & épaiſſes. Le bois de tous les arbres qu'on appelle à l'Amérique *Lauriers*, eſt poreux, blanchâtre, qui ne convient que pour faire des planches : cependant on peut employer pour bâtir la ſeconde eſpéce, parce que le bois en

canas, eſt poroſum, albicans, ad aſſes faciendas tantùm utile. Attamen ſecunda ſpecies in conſtructione domorum poteſt convenire, ut potè magis ſolidum & compactum. Tertia ſpecies habet caudicem brevem & gracilem & ad palos tantùm utuntur incolæ.

Xylon ſeu Ceiba, viticis folio, caudice aculeato. Omnes Ceibæ ſpecies ad lintres fabricandos inſerviunt; eâdem qualitate præditæ ſunt ac lignum ſiffleux dictum.

.... arbor nucis juglandis facie, fraxini foliis; floribus in ſpicam denſam congeſtis; fructu nucis juglandis. Cortice & ligno nuci Europeanæ conformis, proindè ad eoſdem uſus poteſt adhiberi.

.... arbor Icaco, foliis ſubtùs incanis, floribus albis, ſolani formib. baccis albis ex rotundo acuminatis. Caudice pollet recto, cortice ex cinereo & ſubnigro colore, divaricatâ parùm fiſſâ, multùm craſſâ, ligno albicante, ſolido ad domorum faſtigia conveniente. vide p. 256

Bignonia, arbor pyrifacie, foliis amplioři-

eſt plus ſolide & plus compacte. La troiſiéme eſpéce ne convient qu'en pieux, attendu que la tige en eſt petite & peu groſſe.

Mapou. Toutes les eſpéces de Mapou peuvent ſervir à faire des canots. Elles ſont de la même conſiſtance que le bois *ſiffleux*.

Noyer des Iſles. Cet arbre eſt conforme au Noyer d'Europe par ſon écorce, ſon bois & ſon fruit. Ainſi on peut l'employer au même uſage.

Patuvier de montagne. La tige de ce Patuvier eſt droite. Son écorce eſt brune & griſe, peu ſillonée, très épaiſſe. Son bois eſt blanchâtre, ſolide, très-propre en comble. voyez p. 257

Poirier de l'Amérique. Entre les bois

bus & lucidis; flore maximo ex rubro-albo, siliquâ phaseoli-formi. Inter ligna constructioni dicata nullum præstantius istâ arbore propter flexibilitatem & soliditatem. Prætereà fugiunt illud insecta cujuscumque generis. Itaque ad naves valeret multùm. Ubique crescit & facilè colitur.

Inga, foliis conjugatis, costâ alatâ, floribus fimbriis longis ornatis & albis, fructu dulci. Pl.

Inga hexaphylla, foliis fasciculatis, floribus fimbriatis minoribus, siliquâ breviori compressâ. Ligna istarum duarum arborum raro sunt in usu, quòd lignum habeant nimis spongiosum & nodosum. Ad cineres & ad fornaces præferuntur.

. . . . . seu Guiabara, arbor maritima, foliis coriaceis rotundis; floribus spicatis, fructu uvæ-formi subrubro.

. . . . . seu Guiabara, lilacis facie, foliis ovatis, floribus spicatis, è viridi albidis, fructu uvæformi albicante. Caudex rectior

qu'on destine & qu'on recherche pour bâtir, il n'y en a point de meilleur que le Poirier, tant à cause de sa solidité & de sa flexibilité, que parce que les insectes de toutes espéces le fuyent. C'est pourquoi ce bois devroit être bien recherché pour la construction des navires. Il vient par-tout, & il se cultive facilement.

Pois doux à feuilles en paires, & dont la côte est aîlée.

Pois doux à feuilles en bouquet. Le bois de ces deux arbres n'est employé que pour faire des cendres & chauffer les fourneaux.

Raisinier du bord de la mer.

Raisinier de montagne. La tige du dernier est plus droite que celle du premier; mais le bois n'en est pas si rouge ni si

quàm in ſpecie maritimâ, ſed non tam rubrum, nec tam compactum, lignum cortices habens ſimiles Guïavæ.

Tamarindus Cluſ. Lignum Tamarindi à multis prædicatur ad conſtructionem; durum & compactum videtur.

Ferè omnes iſtæ arbores occurrunt in pingui & fertili terrâ & fœcunditatis certum ſignum haberi debent. Florent omnes vernali tempeſtate Maïo vel Junio. Maturos edunt fructus automno; plurimæ refloreſcunt hac tempeſtate & fruteſcunt initio veris; præcipuè ſi æſtas & autumnus pluviis abundent.



compacte. Leurs écorces ſont ſemblables à celles du Goïavier.

Tamarin. Pluſieurs eſtiment le bois du Tamarin pour bâtir. Il eſt dur & compacte.

On ne trouve preſque tous ces arbres que dans des terres graſſes & fertiles. Ils doivent même être regardés comme un ſigne certain d'une terre féconde. Ils fleuriſſent tous dans la ſaiſon du printemps, en Mai ou Juin, & donnent leurs fruits en automne. Pluſieurs refleuriſſent dans cette ſaiſon, & ont des fruits mûrs au commencement du printemps, ſurtout ſi l'été & l'automne ſont pluvieux.



De vimineis Plantis quæ vocantur in Americâ *Lianes.*

OMnes *ſarmentoſæ, vimineæ & ſcanſiles plantæ ſub nomine* Liane, *id eſt planta quæ poteſt ligare, confunduntur. Inter has in communi uſu ſunt ſequentes.*

Bignonia ſcandens viminea, ſiliquâ enſiformi breviori, flore albo. Bar.

Bignonia ſcandens viminea, ſiliquâ enſiformi longiori, flore purpuraſcente. Bar.

Bignonia capreolis aduncis donata, ſiliquâ longiſſimâ. Pl.

Rajania ſcandens, folio tamni. Pl. Et omnes aliæ ſpecies Rajaniæ.

Serjania ſcandens, polyphylla & racemoſa. Pl. Omnes ejuſdem generis ſpecies.

Des Plantes qui servent à lier, & qu'on appelle dans l'Amérique Lianes.

TOutes les plantes sarmenteuses, rempantes, grimpantes, sont confondues dans l'Amérique sous le nom de *Liane*, c'est-à-dire plante qui peut servir à lier. Parmi celles-là, je vais choisir celles qu'on employe le plus communément.

Liane franche commune.

Liane à corde.

Liane, Griffe de chat.

Liane mince.

Liane quarrée ou sillonée.

Paullinia seu cururu scandens enneophylla, fructu racemoso rubro. Pl. Et omnes aliæ species.

Rivinia major scandens, racemosa, amplis solani foliis, baccis violaceis. Pl.

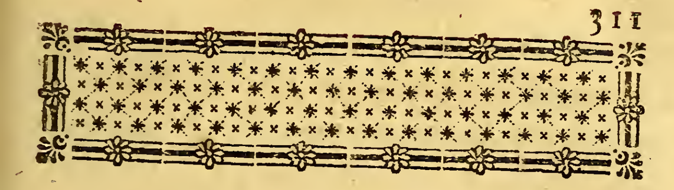


Liane à ſcie.

Liane à barique.







MÉMOIRE

Sur une Source d'Eau chaude trouvée dans l'Isle de S. Domingue, au quartier de Mirbalais.

Il y a dans le quartier de *Mirbalais*, sur les confins de celui de l'*Artibonite*, une source d'eau chaude qui avoit depuis quelques années beaucoup de réputation, mais dont le Public débitoit des choses bien opposées. On souhaitoit qu'il s'y fît quelques ouvrages, soit pour pouvoir jouir de cette eau dans tous les temps de l'année, soit pour la rendre d'un usage plus facile.

M. de Larnage, Gouverneur Général des Isles de l'Amérique sous le vent, désirant procurer à la Colonie les avantages qu'elle espéroit retirer de ces Eaux,

forma le deſſein de les établir, ſi elles pouvoient réellement être auſſi utiles qu'on s'y attendoit, & que d'ailleurs il y eût quelque poſſibilité à lever les inconvéniens de leur ceſſation, quelquefois pluſieurs années de ſuite, mais toujours pendant neuf à dix mois de l'année, ainſi qu'à remédier à la mauvaiſe diſpoſition du lieu. Ce fut pour être informé de ces choſes, qu'au mois de Décembre 1737 il me fit l'honneur de me charger de cette commiſſion, avec ordre de dreſſer un mémoire des opérations que j'aurois faites, contenant auſſi le récit de ce que l'expérience m'auroit appris des vertus de ces Eaux.

Je partis de *Léogane* le 18 Décembre 1737, emportant avec moi tout ce que je pus obtenir des inſtrumens & des drogues néceſſaires à ma miſſion. J'arrivai au *Mirbalais* le 21, & le 23 j'allai reconnoître les lieux, & choiſir un endroit pour y faire conſtruire mon logement. Il étoit difficile de faire ce choix, non pas par la quantité

quantité de belles ſituations qui auroient rendu indécis, mais parce qu'effectivement il n'y en avoit point, & que j'ai été contraint de faire applanir un eſpace ſuffiſant ſur le penchant du *Morne*. Ce travail dura plus long-temps que je n'aurois ſouhaité, & je ne fus logé que le 15 Janvier 1738.

Les eaux dont il s'agit ſe trouvent ſituées dans une ravine à l'entrée de laquelle paſſe la grande riviere de l'*Artibonite*. Cette ravine a tous ſes côtés fort eſcarpés, & elle eſt fort étroite, n'ayant dans ſa plus grande largeur qu'environ . . . . pieds ſur . . . . pieds de longueur. Trois autres ravines deſcendant des Mornes, aboutiſſent au fond de celle-ci, & c'eſt au-deſſous de celle du milieu que l'on voit un rocher qui donne les eaux; elles en ſortent par différentes fiſſures, ou plutôt par les intervalles qu'il y a entre les diverſes pierres qui compoſent la montagne: car j'ai obſervé que ce rocher qui paroît au premier coup d'œil d'une

ſeule piéce, n'eſt qu'un aſſemblage de cailloux & de pierres de pluſieurs eſpéces qui paroiſſent même avoir roulé autrefois dans quelques rivieres, & qui ſont joints ou aſſemblés par une eſpéce de tuf où l'on fait entrer la lame d'un couteau aſſez facilement pour les détacher les uns des autres.

Tous les différens filets d'eau ne ſont pas également chauds; on m'a même aſſuré qu'il y en avoit de froids; ce que je n'ai pu vérifier, parce qu'il auroit fallu faire quelques ouvrages difficiles par eux-mêmes, & qui auroient empêché les malades de ſe baigner pendant pluſieurs jours. Je n'ai pu faire auſſi de comparaiſon de la peſanteur de ces eaux, non plus que de leur chaleur, parce que je n'avois ni aréomêtre ni thermomêtre. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que du mêlange de ces différens filets, il en réſulte une eau d'une chaleur douce, telle qu'on s'y baigne avec plaiſir; on y reſte auſſi longtemps qu'on veut, & bien loin d'en

être affoibli, on la quitte avec peine.

J'ai analysé, ou plutôt j'ai fait des essais sur deux différentes eaux, savoir sur celle qui résulte du mêlange des diverses sources plus ou moins chaudes, & c'est celle où l'on se baigne. Je la désignerai par eau du grand bassin; effectivement c'est le premier & le plus grand, & qui fournit l'eau à tous les autres, les filets d'eau sortant du fond de ce bassin. Il y en avoit cependant un petit plus élevé. Je creusai dans le rocher à cet endroit, & j'y fis une niche assez grande pour y puiser un pot à l'eau. L'eau en étoit plus chaude que celle du grand bassin. Tous les buveurs me l'assuroient. Je l'appellerai eau de la petite source.

Je vais entrer dans le détail des essais que j'ai faits, lesquels sont tels qu'on en peut faire dans un lieu désert où il faut tout porter, & dans un Pays où les instrumens & les ingrédiens nécessaires à de pareilles opérations ne se trouvent que très-difficilement, & même comme par

hasard. Après cela, je rapporterai ce que j'ai appris ou observé concernant ces eaux, leurs vertus médecinales, selon les principes admis & l'expérience. Je ferai ensuite quelques réflexions sur l'utilité dont elles peuvent être à la Colonie, & sur les difficultés qu'il y a à surmonter pour en rendre l'usage facile & le séjour moins incommode.

ESSAIS.

Je mis de la chaux éteinte à l'air, (n'en ayant pu avoir d'autre) en infusion dans de l'eau de l'Artibonite: ayant filtré cette infusion, je versai dessus de l'eau chaude de la petite source; le mêlange devint laiteux, & il se précipita un *coagulum* blanc.

L'eau de la petite source étant refroidie & versée sur une pareille infusion de chaux, n'y a causé aucun changement.

J'ai éteint de la même chaux avec de l'eau chaude de la petite source, & l'ai laissée huit jours en infusion: après quoi l'ayant filtrée, j'ai eu une eau claire,

mais légerement teinte d'une couleur citronée : j'ai verſé deſſus de nouvelle eau de la petite ſource : le mêlange a pris une couleur blanchâtre, & il s'eſt précipité un léger *coagulum*.

Ayant fait diſtiller de l'eau du grand baſſin & de l'eau de la petite ſource ſéparément, j'ai partagé l'eau qui a d'abord paſſé dans les récipiens ; j'en ai verſé à diverſes repriſes ſur de l'eau de chaux aſſez forte & faite avec l'eau de la riviere de l'Artibonite, mais inutilement. Il n'eſt arrivé aucun changement. J'ai réitéré cette épreuve ſucceſſivement de toute l'eau qui eſt venue par la diſtillation, & toujours inutilement. Cette eau diſtillée, quelque précaution que j'aie priſe, n'a produit aucun changement dans les diverſes épreuves que j'ai tentées.

J'ai fait infuſer de la poudre de noix de galle dans l'eau de la petite ſource, la phiole bien bouchée ; en huit jours elle n'en a tiré que la teinture que tire l'eau commune. J'y ai mis de nouvelle eau de

la petite ſource, il ne s'eſt fait aucun changement. J'ai verſé de l'eau de la petite ſource ſur une forte infuſion de noix de galle dans l'eau de l'Artibonite, & enſuite filtrée; il ne s'eſt fait aucun changement dans la couleur, ni aucune précipitation dans l'eſpace de vingt-quatre heures.

J'ai mis de l'eau chaude de la petite ſource ſur de la limaille de fer, & l'ai laiſſée en infuſion pendant vingt-quatre heures; elle n'en a tiré aucune teinture. J'ai verſé de l'eau chaude de la petite ſource ſur une diſſolution filtrée d'alun de Rome; il ne s'eſt fait aucun changement ni aucune précipitation dans vingt-quatre heures. J'ai verſé de l'eau de la petite ſource ſur une diſſolution filtrée de couperoſe; la liqueur eſt devenue couleur de cidre trouble. Le lendemain il s'étoit précipité une eſpéce de *coagulum* jaunâtre, & il reſtoit dans la liqueur des flocons ſuſpendus à peu près de la même matiere; la liqueur étoit aſſez claire, & conſervoit pourtant encore un œil jaune.

J'ai mis de l'eau chaude de la petite ſource ſur une diſſolution filtrée de vitriol blanc ; la liqueur eſt devenue comme de l'eau commune, où l'on jette quelques gouttes de forte eau de la Reine d'Hongrie. Le lendemain j'ai trouvé qu'il s'étoit précipité un *coagulum* de cette couleur, dont quelques flocons étoient ſuſpendus dans la liqueur, laquelle avoit à ſa ſuperficie une pellicule très-légere, & qui ſe diviſoit aiſément en agitant la liqueur ; cela reſſembloit aſſez à une légere pouſſiere qui reſte ſur l'eau d'un pot qui a été long-temps ſans être couvert.

J'ai fait infuſer des fleurs ſéches de coquelicot dans de l'eau de l'Artibonite ; j'ai verſé ſur l'infuſion filtrée de l'eau chaude de la petite ſource ; il m'a paru que la couleur s'obſcurciſſoit un peu. J'en ai pris une portion ſur laquelle j'ai verſé d'une diſſolution d'alun ; la liqueur eſt devenue plus rouge, & il s'eſt précipité peu à peu une eſpéce de *coagulum*. J'ai mis ſur une autre portion de la diſſolution de vitriol

blanc ; le mêlange eſt devenu comme de la rinſure de barrique, & le lendemain j'ai trouvé qu'il s'étoit précipité un *coagulum* rougeâtre.

J'ai fait infuſer des fleurs ſéches de coquelicot dans l'eau chaude de la petite ſource, laquelle a tiré en très-peu de temps une teinture amaranthe très-chargée, ou de couleur de vin de Bordeaux; j'ai laiſſé cette teinture ſept à huit jours dans une phiole bien bouchée; j'ai verſé ſur une partie de nouvelle eau de la petite ſource; elle n'a point changé la couleur.

J'ai mis de l'eau de la petite ſource ſur une forte infuſion de cochenille faite dans l'eau de l'Artibonite; il ne s'eſt fait aucun changement de couleur, ſi ce n'eſt qu'elle a paru moins chargée. Il ne s'eſt fait aucune précipitation.

J'avois fait infuſer de la poudre de coquilles d'huitres de France dans de l'Artibonite; j'avois filtré la diſſolution à laquelle il étoit reſté un petit œil blan-

châtre; j'ai verſé ſur cette infuſion de l'eau chaude de la petite ſource; le mêlange eſt devenu très-tranſparent ſans aucune couleur. Ce mêlange verſé ſur une infuſion de cochenille rendue claire amaranthe par une diſſolution d'alun, l'a rendue louche ſans en changer autrement la couleur : je l'ai laiſſée ainſi juſqu'au lendemain ; il s'étoit précipité une matiere très-légere ; la liqueur n'étoit plus trouble ; mais d'abord que j'ai touché le gobelet, cette précipitation a troublé de nouveau la liqueur.

J'ai fait pluſieurs autres eſſais que je ne rapporte point, parce qu'il n'y a rien à en inférer. Je les ai tous réitérés avec l'eau du grand baſſin ; elle a produit les mêmes effets, mais moins ſenſiblement que la petite ſource.

J'ai encore réitéré les mêmes eſſais avec l'eau de l'un & de l'autre, après les avoir laiſſé refroidir : en cet état elles n'ont donné aucune marque d'eaux

minérales. Voici ce que j'ai obtenu par le moyen du feu.

Je mis ſur un fourneau à feu nud une terrine verniſſée avec quatre livres de ſeize onces chaque d'eau chaude du grand baſſin. A meſure que l'eau s'évaporoit, le vernis de la terrine s'éclatoit avec bruit; & comme il en tomboit des portions dans l'eau, je n'ai point tenté d'amaſſer la réſidence; mais j'ai connu que cette eau en donnoit très-peu, puiſqu'il ne reſtoit qu'une légere tache blanchâtre au fond de la terrine. Je mouillai mon doigt tant ſoit peu, & le paſſai ſur ces taches, & le portai enſuite à ma langue. Cettte réſidence me parut avoir le goût du ſel fixe de tartre.

Ayant luté dans le même fourneau un vaiſſeau de cuivre, je le remplis de ſable de riviere, & j'y plaçai deux vaiſſeaux de verre faits de deux bouteilles de vin de Florence que j'avois taillées en évaporatoires. J'ai fait évaporer en chacun quatre livres d'eau de la petite ſource

dans l'un de ces vaiſſeaux qui étoit un peu fêlé, & luté avec chaux & blancs d'œufs ; les quatre livres d'eau ont donné ſept grains d'une réſidence blanchâtre, aſſez graſſe au toucher, & d'un goût fort ſalé. L'autre vaiſſeau a donné quatorze grains de la même réſidence. Ne pouvant plus me ſervir des deux vaiſſeaux ſuſdits qui s'étoient entierement fêlés en en détachant la réſidence, j'ai mis au même bain de ſable une terrine vernie, où j'ai fait évaporer tout de ſuite vingt-ſix livres d'eau du grand baſſin, qui ont donné quarante-deux grains d'une réſidence blanchâtre & ſalée.

J'ai placé au bain-marie une grande cucurbite de verre avec dix-neuf livres d'eau de la petite ſource, & l'ayant couverte de ſon chapiteau de verre, ayant adapté un récipient & luté, j'ai conduit la diſtillation, changeant de récipient à pluſieurs repriſes, ſans avoir pu rien remarquer de plus que dans la diſtillation de l'eau commune ; tout ayant paſſé, j'ai

eu un gros & demi de réſidence d'une matiere ſaline blanchâtre, qui pendant que je la détachois du fond de la cucurbite, s'humectoit à l'air. Mon peu de ſanté m'a empêché de pouſſer plus loin ces opérations, croyant d'ailleurs que celles que j'ai faites ſuffiſent pour décider ſur la nature de ces eaux.

Qualités de l'Eau & ſes effets.

Cette eau eſt médiocrement chaude; elle contient un ſoufre volatil qui fait ſa principale vertu, & qui ſe diſſipe à meſure que l'eau ſe refroidit, comme il paroît par les eſſais ci-devant rapportés.

Elle jette de la fumée le matin en plus grande ou moindre abondance, ſelon que l'air eſt plus ou moins frais & le temps ſerein. Alors, plus qu'en tout autre temps, l'on s'apperçoit de quelqu'odeur de ſoufre. Elle paroît auſſi plus chaude dans des temps que dans d'autres. Elle n'a aucun dégoût en la buvant que celui qu'on peut trouver à de l'eau chaude ordinaire.

Les feuilles de plantain y conſervent très-long-temps leur fraîcheur, & des œufs frais y ont reſté quatre à cinq heures ſans être aucunement altérés.

Pluſieurs malades y ont pris des bains de quatre à cinq heures ſans en être affoiblis; d'autres y ont dormi fort tranquillement ; & quelques-uns y ont paſſé des nuits entieres avec plaiſir & ſans fatigue. J'ai ſeulement vu un jeune homme du quartier de l'Artibonite, auquel le bain de ces eaux excitoit une ſi grande ſueur, qu'il n'en a pu prendre que deux de moins d'une demi-heure chaque, & il en ſortoit avec une foibleſſe extrême.

Ces eaux rendent la peau douce; & quand on y a demeuré quelque temps, & qu'on vient à l'approcher du nez, on y trouve une odeur de ſoufre très-ſenſible.

Ces eaux ne m'ayant donné aux eſſais aucun indice manifeſte, ni d'acide, ni d'alkali, on peut penſer que ſi elles contiennent quelque acide volatil ou autre-

ment, il eſt en bien petite quantité. Le peu de réſidence que j'ai eue, ſoit après avoir fait évaporer ces eaux à découvert & par le feu, ſoit après les avoir diſtillées au bain-marie, prouve auſſi qu'elles contiennent bien peu de matieres alkalines, & il n'y a pas apparence qu'on puiſſe attribuer à cette réſidence la vertu de ces eaux, d'autant plus qu'étant refroidies, elles n'ont plus la moindre action, & qu'elles paroiſſent moins apéritives que d'autres eaux des rivieres du quartier.

Les animaux de toutes eſpéces recherchent ces eaux avec beaucoup d'empreſſement. Les bœufs & les chevaux viennent de très-loin s'y abreuver, & je les ai vu attendre très-long-temps qu'on leur cédât la place. On m'a aſſuré qu'il en venoit au travers de la riviere de l'Artibonite à la nage, qui ne buvoient que là.

Le ſoufre volatil que je crois être dans ces eaux, celui même que je ſoupçonne être mêlé à la matiere de la réſidence, n'ont fait aucune impreſſion ſur des gobe-

lets d'argent que j'ai laissés dans l'eau des journées entieres. Quand je les tirois de l'eau, ils paroissoient quelque peu ternis d'une couleur véritablement tant soit peu dorée; mais leur blancheur & leur éclat ne tardoit pas à reparoître.

La boisson de ces eaux le matin à jeun excite à quelques-uns des nausées, & même le vomissement; ce qui arrive plutôt par la propriété de la simple eau chaude, qu'à cause de ce qu'elles contiennent de minéral; cependant elles purgent quelques malades par le ventre plutôt ou plus tard. Leur effet le plus ordinaire est de pousser par les urines. Ce que j'ai vu pratiquer pendant le séjour que j'ai fait à cette source, m'engage à avertir ici le Public que ceux qui se portent bien doivent s'abstenir de prendre ces eaux, quoiqu'elles ne soient pas chargées de beaucoup de principes actifs. Leur effet est pourtant d'irriter les parties solides des visceres, & d'enlever les sucs épais qui y séjournent, & en général de procurer

quelque évacuation; ce qui eſt nuiſible lorſqu'on eſt en ſanté, puiſqu'alors il ne s'agit que d'entretenir le ton des fibres, & non pas de les irriter ni d'évacuer. Un trop long uſage de ces eaux a de mauvaiſes ſuites, même pour les malades dont l'eſtomac doit s'en trouver conſidérablement affoibli.

Quant à l'effet des bains, il eſt tel, qu'on reſſent de grandes démangeaiſons à la peau, quelquefois dès le premier bain, & cela dure aux uns plus, aux autres moins; elles excitent même ſouvent des irruptions conſidérables.

Le bain de ces eaux doit être fort avantageux pour toutes les affections des nerfs & pour les maladies cutanées, tandis qu'il n'y aura point de cauſe vérolique. J'avertis encore ici le Public que c'eſt fort mal prendre les bains que de ſe laiſſer à l'air froid en en ſortant. J'ai vu pluſieurs malades qui négligeoient de s'habiller, & qui déjeûnoient auſſi-tôt après très-copieuſement, quoiqu'ils euſſent encore

l'eau chaude qu'ils avoient bue pendant le bain dans l'eſtomac, ce qui ne pouvoit que produire un méchant effet, en l'empêchant de paſſer promptement. En un mot, il ſembloit qu'on voulût faire de cette ſource une nouvelle piſcine à toutes ſortes de maux. On veut même guérir ſans obſerver ni méthode ni régime, & en abandonnant abſolument les remedes généraux.

On ne doit point eſpérer que ces eaux, ſoit en bain, ſoit en boiſſon, puiſſent convenir à beaucoup de maladies pour leſquelles on y a été : elles ne conviennent point aux obſtructions invétérées, ni aux tumeurs ſquirreuſes; mais ſeulement étant bues, aux maladies qui dépendent du vice des premieres voies, lorſque l'eſtomac ou les inteſtins ſont farcis de glaires ou d'autres ſucs qui corrompent les digeſtions. En bains, aux maladies qui attaquent les nerfs, & qui demandent une tranſpiration abondante. Enfin à toutes les maladies où il eſt queſ-

tion de ranimer les organes languiſſantes, & à toutes les maladies de la peau ſimples & ſans cauſe vénérienne, comme je l'ai déja dit. Mais comme l'action de ces eaux eſt très-foible, il faut ſouvent l'aider & la ſoutenir par les remedes convenables à la maladie, ſuivant le conſeil d'un Médecin honnête homme, habile & prudent.

Réflexions ſur les incommodités du lieu, & les travaux qu'il y auroit à faire.

J'ai déja touché au commencement de ce mémoire ce que je vais déclarer ici plus amplement de la diſpoſition déſavantageuſe de l'endroit où ſont ſitués ces eaux.

On a vu que la ravine où elles coulent pour tomber enſuite dans la riviere de l'Artibonite, eſt très-étroite, & qu'elle a ſes côtés très-eſcarpés; que le rocher d'où elles ſortent eſt ſurmonté de trois ravines conſidérables qui viennent s'y rendre comme des rayons à un centre:

commun. Dans la ſaiſon des pluies, ces trois ravines donnent des torrens d'eau qui entraînent des pierres d'une groſſeur conſidérable, & qui les précipitent dans cette ravine étroite; d'où il s'enſuit que quand bien même ces ſources d'eau chaude couleroient ſans interruption toute l'année, on ne pourroit pourtant pas en jouir pendant la ſaiſon des pluies. Les baſſins où l'on ſe baigne ſont conſtruits de ces mêmes pierres que l'on arrange de façon à former un eſpace vuide plus ou moins grand, plus ou moins profond, ſelon la fantaiſie de ceux qui y font travailler; enſorte néanmoins que l'eau du premier paſſe entre les pierres pour entrer dans le ſecond, & de celui-ci dans le troiſiéme, & ainſi de ſuite dans toute la ſeconde de la ravine; ce qui a beaucoup d'inconvéniens, & pourroit avoir des ſuites dangereuſes.

Quand la ravine ſeroit aſſez large pour y pouvoir conſtruire à droite & à gauche des bains de maçonnerie, qu'on

rempliroit par un filet d'eau tiré d'un réſervoir commun, il eſt certain que ces ouvrages ne ſubſiſteroient que pour la ſaiſon où on les auroit conſtruits, & que dans celle des pluies ils ſeroient écraſés & comblés.

J'ai oui propoſer à quelques-uns de détourner les trois ravines; mais à ſuppoſer la choſe poſſible, ce ſeroit un ouvrage immenſe. J'ai viſité ces ravines; celle du milieu ſur-tout doit donner pendant les orages autant d'eau à peu près que la riviere de Léoganne, à en juger par la largeur de cette ravine, par ſa profondeur & par la groſſeur des pierres qu'elle entraîne; en quelque endroit qu'on voulût la détourner, il faudroit une digue bien ſolide, & d'ailleurs le terrein à droite & à gauche s'éleve conſidérablement, & d'autant plus qu'on s'éloigne de la ravine.

D'autres propoſent de faire des ouvrages voûtés à l'endroit d'où ſortent les ſources; on y feroit un réſervoir d'où

l'on tireroit l'eau par un canal voûté. Mais outre que l'eau en s'éloignant trop de ſa ſource perdroit infailliblement de ſa vertu, où la conduiroit-on ? Quels travaux n'y auroit-il pas à faire, ſi on entreprenoit d'applanir aſſez de la montagne pour avoir un eſpace à bâtir les bains publics & particuliers ?

Le parti le plus convenable, & à mon avis le moins coûteux, quoique très-difficile, ſeroit de remettre la riviere de l'Artibonite dans ſon ancien lit, ce qui m'a paru d'une très-poſſible exécution ; mais il faudroit l'y contenir, en conſtruiſant une chauſſée, digue ou levée, pour l'empêcher dans les crues de déborder dans le terrein qu'on obtiendroit par cette manœuvre. Alors on auroit où ſe loger avec toutes ſortes de commodités, & on auroit auſſi des bains & des douches tels qu'on les ſouhaiteroit. Outre les ſources dont on a joui en quelque façon juſqu'à préſent, on auroit encore celles qui coulent dans la riviere de l'Artibonite. Je

les ai été viſiter au moyen d'un bateau; elles ſont chaudes comme les autres, & je ne fais nul doute qu'on ne les eût pendant toute l'année, parce qu'elles ſourdent dans des endroits bien moins élevés que celles de la ravine. C'eſt par cette différence de niveau que je crois pouvoir expliquer la ceſſation de nos eaux. La quantité d'eau minérale étant plus grande qu'il n'en peut ſortir dans la riviere de l'Artibonite par les ſources baſſes, cette eau minérale ſurmonte dans les cavités qu'elle trouve dans ces roches; & alors, ſuivant ſon élévation, elle ſort par divers endroits. Les petits filets d'eau du fond de la ravine tariſſent avant les inférieurs; ce qui fait comprendre facilement qu'il arrive aux filets les plus bas, rapport aux ſources qui ſortent dans l'Artibonite, la même choſe qui eſt arrivée aux filets ſupérieurs, rapport aux inférieurs.



MÉMOIRE
SUR LE SUCRE.*

LE Sucre eſt un ſel eſſentiel, gras, oléagineux, roux ou cendré, quand il n'a pas été raffiné; & lorſqu'il l'a été, il eſt ou blanc comme la neige, ou tranſparent comme le criſtal. Il eſt alors ſec & friable ſous les dents. On le peut diſ-

* On fait un ſi grand uſage du Sucre, qu'on le met aujourd'hui au rang des alimens dont on ne ſe peut paſſer. Cependant il a bien des qualités nuiſibles qu'aucun Auteur n'a mieux développées que M. Geoffroy dans ſon excellent Traité de la Matiere médicale. Je crois ne pouvoir mieux faire que d'en traduire l'Hiſtoire, & d'y ajouter, en forme de Supplément, quelques obſervations & remarques

ſoudre à l'eau, & le cuire de nouveau à telle conſiſtance qu'on veut. Il eſt gras & file comme le miel. Il eſt d'un goût doux, fort agréable, & n'a preſque point d'odeur. On le tire d'un roſeau qu'on appelle *canne de Sucre.*

Les anciens l'ont connu, & n'en faiſoient ni tant d'uſage, ni tant de préparations. Ce qu'on eſt à lieu de vérifier par la lecture de pluſieurs Auteurs, quoiqu'il y ſoit fait mention de pluſieurs eſpéces de Sucre qu'on tire de différentes plantes.

Strabon, dans ſon quinziéme Livre de Géographie, écrit qu'il y a dans l'Inde un roſeau qui donne du miel ſans abeille. Lucain le déſigne auſſi dans ce vers :

Quique bibunt tenerâ dulces ab arundine ſuccos.

Et Marc-Varron dans ceux-ci :

Indica non magnâ nimis arbore creſcit arundo:
Illius è lentis premitur radicibus humor,
Dulcia cui nequeant ſucco contendere mella.

Séneque, dans l'Epître 85, parle ainſi de

ce roſeau. » On rapporte qu'on trouve » chez les Indiens du miel dans les feuil- » les d'un roſeau qui provient ou de la » roſée de ce climat, ou qui eſt un ſuc » doux & gras formé dans ſes feuilles ». Ce ſuc merveilleux eſt appellé tantôt miel, tantôt ſel, tantôt ſucre. » Il y a en- » core un autre genre de miel congelé, » (dit Dioſcoride en faiſant le détail des » différens genres de miel) qu'on nomme » ſucre. On le trouve dans l'Inde ou dans » l'Arabie heureuſe, dans des roſeaux; » il eſt coagulé à la façon du ſel, & fria- » ble ſous les dents comme le ſel ». Ar- » chigene dit que le ſel Indien eſt de la » couleur & de la conſiſtance du ſel » commun, d'un goût de miel, de la » grandeur d'une lentille, ou tout au » plus d'une féve ». Gallien, dans le ſep- tiéme Livre des médicamens ſimples, dit que » le Sucre eſt apporté de l'Inde & » de l'Arabie heureuſe, & qu'il ſe con- » gele dans des roſeaux; que c'eſt un » genre de miel, mais moins doux que

» le nôtre ». Pline rapporte également que » le Sucre vient d'Arabie ; mais que » celui des Indes eſt meilleur & plus eſ- » timé ; que c'eſt un miel ramaſſé ou tiré » de certains roſeaux gommeux, tantôt » blanc, friable ſous les dents, de la groſ- » ſeur d'une bonne noiſette, & ſeulement » réſervé pour l'uſage de la Médecine ». Le même Pline ſemble indiquer que les cannes à Sucre venoient dans les Iſles Canaries. Il dit que » ſelon le témoignage » de Juba, il croît dans les Iſles fortunées » des arbres ſemblables à la plante qu'on » appelle *Ferula*, deſquels on exprime » une eau amere quand ils ſont noirs, & » fort agréable à boire quand ils ſont » blancs.

Ces deſcriptions & relations ne permettent pas de douter qu'on connoiſſoit anciennement certains roſeaux qui donnoient par expreſſion un ſuc mielleux & doux, & que très-ſouvent ce ſuc trop abondant ſortoit & ſe congeloit en larmes dures & friables ; qu'on peut appel-

ler *Sucre naturel.* Mais il faut convenir que les Anciens ignoroient l'eſpéce de Sucre qu'on fait artificiellement, c'eſt-à-dire qu'on tire par la décoction de ce ſuc, & dont on forme de grands pains, tels qu'on apporte aujourd'hui. Il eſt du moins très-vraiſemblable que les Peuples de ces temps-là n'avoient point l'art que nous avons de le préparer. Le Sucre a donc été connu des Anciens : mais de quels roſeaux le tiroient-ils ? C'eſt ſur quoi on peut diſputer, parce qu'on ſait qu'on trouve aujourd'hui dans les Indes orientales deux eſpéces de roſeaux qui donnent du Sucre, ſavoir le roſeau ordinaire, & le roſeau qui croît en arbre qu'on appelle *Mambu*, vulgairement *Bambu* ou *Bamboë.* Le Sucre découle de cet arbre de lui-même, mais en petite quantité, & eſt congelé & deſſéché par la chaleur du ſoleil. Les Indiens le nomment depuis long-temps *Sacchar Mambu.* On ne tire point au ſurplus ce ſuc par expreſſion pour en faire du Sucre; au lieu qu'on

tire du premier, après en avoir exprimé le ſuc, un ſel dur : ce qui a donné lieu au docte Saumaiſe de penſer que le Sucre des anciens étoit ſeulement la larme du roſeau *Mambu*. Il appuie ſon ſentiment de l'autorité de Marc-Varron, qui compare la hauteur de ce roſeau rempli d'un tel ſuc à un arbre médiocrement haut ; & de Solin, qui dans ſon chapitre 52 de l'Hiſtoire de l'Inde, feuil. 58, rapporte » qu'on trouve dans les lieux marécageux » des Indes un roſeau conſidérable, & ſi » gros, qu'on en peut faire des canots » pour naviger ; qu'on tire par expreſſion » de ces racines une humeur douce com» me du miel ». Quoique ce qu'on dit du roſeau qui croît en arbre doive s'entendre du roſeau *Mambu*, il ne faut pas pour cela exclure le roſeau ou la canne de Sucre que nous cultivons aujourd'hui. C'eſt elle ſans doute qui fourniſſoit la plus grande quantité de Sucre en larmes, parce que de toutes les plantes qui donnent un ſuc mielleux, elle eſt celle qui en eſt la

plus remplie. C'eſt celle dont Lucain a fait mention d'une façon à n'en pas douter.

Quelques-uns pourront demander d'où vient qu'on n'apporte plus, & qu'on ne trouve plus dans les boutiques de ce Sucre naturel qui diſtilloit de la plante même. Il eſt facile de leur rendre raiſon pourquoi il n'y en a point, ou qu'il ne doit que s'en trouver peu. Dans le temps de Dioſcoride & de Gallien, où l'on n'avoit point la méthode de tirer & de faire le Sucre comme nous le faiſons, on pouvoit trouver & apporter une grande quantité de ce ſuc naturellement congelé le long des plantes, parce que n'étant point coupées & vieilliſſant, elles regorgeoient d'une ſi grande abondance de ſéve, que dilatant trop leurs écorces, elles les ouvroient & répandoient ce qu'il y avoit de ſurabondant. C'eſt ce que nous voyons arriver à pluſieurs arbres gommeux & réſineux. Ainſi on ne doit pas être ſurpris que les Anciens puſſent avoir

une ſuffiſante quantité de Sucre naturel. Mais dès que l'appas du gain & le déſir de s'enrichir a fait imaginer un moyen d'avoir par l'expreſſion une plus grande abondance de ſuc de ce roſeau, & d'en extraire par la décoction les ſels, il eſt arrivé qu'on a laiſſé le Sucre des Indiens, & qu'inſenſiblement on a perdu l'habitude d'en faire commerce avec eux : ce qui a obligé les Indiens à couper tous les ans leurs roſeaux *. D'où il eſt arrivé que les cannes n'ayant plus le temps de ſe remplir d'une aſſez grande quantité de ſéve, ne ſont plus à lieu de la dégorger, & de donner par ce moyen ce Sucre naturel & en larmes, dont on faiſoit autrefois uſage.

Ceux qui penſent que le Sucre des Anciens étoit différent du nôtre, s'appuyent du témoignage de Pline, qui dit que le

---

* Quoique les roſeaux à Sucre vieilliſſent, il n'eſt pas mention à l'Amérique qu'ils tranſſudent. Ils ſe deſſéchent ou pourriſſent.

Sucre n'étoit réſervé que pour la Médecine, & qu'on n'en faiſoit aucun uſage pour la cuiſine & pour les confitures. Il eſt arrivé du temps de Pline que les Grecs & les Latins ne pouvoient pas s'en ſervir pour aſſaiſonner leurs alimens, par rapport à la petite quantité qu'on en trouvoit, & qui étoit à peine ſuffiſante pour le beſoin qu'on pouvoit en avoir dans les maladies. Cela n'empêchoit pas cependant que les Indiens, comme nous l'avons déja dit, n'en préparaſſent dans ce temps des breuvages, tant pour calmer la ſoif que pour ſe ragoûter.

Les Arabes parlent de trois eſpéces de Sucre, ſavoir le *Sucre de canne*, de celui qu'ils appellent *Tabaxir*, & du Sucre *Alhuſar.*

1°. Le Sucre de canne, parle dont Avicenne, ſort ou tranſude des roſeaux, & on le trouve collé aux tiges en forme de ſel. Il ne differe en rien de celui que les Anciens ont penſé venir d'un roſeau.

C'eſt ce même Sucre qu'on trouvoit candi, qu'on appelloit *Tabarzed.*

2°. Le Tabaxir d'Avicenne, que les Interprêtes ont improprement traduit *tutie*, *ſpode* ou *cendre*, parce qu'il avoit du rapport avec de la cendre, n'eſt aujourd'hui autre choſe chez les Perſes, les Turcs & les Arabes, que le Sucre *Mambu* des Indiens, ou le Sucre naturel des Anciens, qui provenoit d'un roſeau, qui pour la grandeur & la figure, paroiſſoit un arbre, & dont nous parlerons ci-après. J'avouerai cependant qu'il y a lieu de ſoupçonner que les Arabes ont déſigné par ce nom le premier Sucre fabriqué par le moyen de l'expreſſion & de la coction, ſur-tout ſi on réfléchit ſur la deſcription d'Avicenne, qui dit que » le *Tabaxir* eſt » une cendre de quelques roſeaux brûlés »; (car on doit regarder comme une fable ce qu'on raconte des ſommités des roſeaux, qui long-temps & continuellement agités par le vent, étoient capables de s'enflammer par l'effet du frot-

tement ;) que ce premier Sucre, tiré par l'ébullition, n'étant pas bien purgé, & ayant une couleur & une figure de cendre, comme on le voit encore aujourd'hui dans celui qu'on appelle *Caſſonade*, leur en a impoſé, de façon qu'ils l'ont pris pour une eſpéce de cendre, non provenante de combuſtion, mais plutôt de l'ébullition ; par laquelle préparation il différoit du Sucre naturel qui découloit de lui-même des roſeaux, & auquel on étoit accoutumé depuis long-temps. Je ne donne au ſurplus ce ſentiment que comme une conjecture.

3°. Le Sucre Alhuſar d'Avicenne, de Sérapion, qu'on appelle auſſi *Manne*, eſt également très-différent des premieres eſpéces de Sucre dont nous avons fait mention, tant par ſes qualités que par ſon goût. Nous en parlerons ci-après.

Le Sucre commun, ou celui dont on fait aujourd'hui tant d'uſage, eſt tiré d'un roſeau qu'on appelle canne à Sucre, & donne différentes eſpéces de Sucre, ſui-

vant les différens degrés de coction & de purgation.

La plante qui le fournit s'appelle *Arundo saccharifera*, C. B. P. 4. Sloan. Hist. natur. de l'Isle de la Jamaïque, 108, Tab. 66. *Arundo saccharina*. J. B. T. 2, 531. *Arundo & Calamus saccharinus*, Tab. *Icon* 257. *Canna mellæa*, Cæsalp. *Viba* & *Tacomurée*, Pison, 108. D'une racine oblique, un peu grosse, noueuse, garnie de fibres & pleine de suc, s'éleve un roseau ou tuyau fortifié par intervales de nœuds, poli, luisant, à la hauteur de huit ou neuf pieds, épais de deux, trois & quatre pouces, suivant la bonté du terroir. De cette qualité dépend aussi l'intervalle qui se rencontre entre chaque nœud; & plus ils sont éloignés, meilleure est la canne.

La couleur de la canne est d'un verd tirant sur le jaune; à la partie où sont les nœuds, elle est blanche d'un côté, & jaunâtre de l'autre, comme si deux anneaux, dont l'un blanc & l'autre jaune,

entouroient le nœud qui eſt plus élevé. En vieilliſſant, elle devient tout-à-fait blanche ou noire. Elle eſt remplie d'une moëlle fongueuſe, blanche & pleine d'un ſuc doux; elle eſt garnie à chaque nœud de feuilles longues, pointues, longues de deux coudées, & quelquefois plus, & élevées en haut, plus étroites que celles du roſeau qu'on cultive, aſſez ſemblables, tant par la figure que par la poſition, à celles du roſeau des marais qu'on appelle *Thypha*. Elles ſont d'une couleur verte tirant ſur le jaune, âpres au toucher, & canelées ou ſillonées dans toute leur longueur, entourant les rejetons. Le haut de la tige, orné de pluſieurs feuilles, produit une panache de deux ou trois pieds de long, diviſée en pluſieurs petits rameaux ou épis minces, fragiles, garnis de nœuds, à chacun deſquels naiſſent alternativement des fleurs ſans calice, & renfermées dans une ſubſtance cotonneuſe plus longue que la fleur même. Il paroît dans la couronne de cette

fleur deux cloiſons d'une figure oblongue, en forme de lancette, pointues, droites, concaves, égales & unies. On y découvre trois filamens fins comme des cheveux, de la longueur de la couronne, terminés par des ſommets un peu allongés. Ils environnent le germe qui eſt de la figure d'une alêne, ſur lequel ſont poſés deux ſtilets très-fins. La couronne, ſert de calice ou d'enveloppe à une ſemence oblongue, étroite & pointue. La canne croît naturellement dans l'Inde, dans les Iſles Canaries & les régions chaudes de l'Amérique. On la cultive auſſi dans pluſieurs Pays. Elle ne vient bien que dans des terres graſſes & humides. Piſon aſſure que dans la Province *Rio de la Plata* les cannes croiſſent naturellement à la hauteur d'un arbre, & que la force de la chaleur leur fait rendre des grumeaux de Sucre tranſparens comme du criſtal.

On la plante & on la cultive comme il ſuit. Dans une terre labourée, on fait

avec une houe des fillons droits & paralleles. On place dans ces fillons des cannes d'un pied de long tout de fuite, de façon que le commencement de la fuivante touche la fin de celle qui précede. On couvre enfuite de terre le plant à chaque nœud. Il fort un ou deux œilletons qui forment autant de rofeaux. Après que le plant a pouffé la plus grande partie de fes rejetons, on a foin de trois en trois, ou de quatre en quatre mois, fuivant la qualité de la terre, de les farcler des herbes inutiles, de crainte qu'elles n'acquierent plus d'accroiffement que la canne, & on réitere les farclaifons jufqu'à ce qu'elle ait affez de hauteur pour en couvrir la terre, & étouffer les herbes naiffantes. Dans l'efpace de huit, dix ou douze mois, fuivant le terroir, la canne eft parvenue au degré qu'il convient pour en tirer du Sucre.

On coupe alors les cannes près la racine; on les dépouille de leurs feuilles; on en fait des paquets qu'on porte au moulin.

Le moulin eſt compoſé de trois gros rouleaux faits d'un bois très-dur & compact, bien uni & poli, dans leſquels on fait entrer & on ſerre trois cylindres de fer de la hauteur de quinze à dix-huit pouces, & d'un pouce d'épaiſſeur, bien polis. On les appelle *Tambours*. Ils ſont poſés de façon qu'ils ſont preſque contigus, & qu'en tournant avec force, les cannes qu'on y préſente ſoyent priſes, tirées & comprimées fortement. C'eſt par le moyen de l'eau ou des animaux qu'on fait agir cette machine. Le ſuc qu'on tire de cette maniere des cannes peut ſe conſerver vingt-quatre heures. Il aigrit enſuite, & devient inutile; mais ſi on le garde plus long-temps, on en peut tirer de bon vinaigre. Il faut laver deux fois par jour les rouleaux & la table du moulin, pour empêcher que le ſuc qui s'y colle en s'aigriſſant, ne communique ſa qualité à celui qu'on exprime. Un petit canal de bois conduit la liqueur dans des chaudieres d'airain, où on le fait bouillir pendant

un jour à un feu tempéré par degré, de façon qu'il bouille tantôt plus, tantôt moins ; & qu'en cas d'une trop grande efferveſcence, on puiſſe calmer l'ébullition, en verſant de l'eau peu à peu. On a attention d'écumer continuellement la liqueur de la premiere chaudiere. Cette écume ſert de boiſſon & de nourriture aux animaux. Quand elle eſt bien écumée, on la tranſváſe dans la chaudiere voiſine, où un feu plus fort en augmente l'ébullition. On continue de l'écumer avec une grande cuiller plate percée de pluſieurs trous. C'eſt alors que pour purifier parfaitement le ſyrop qui commence à ſe former, on y jette une leſſive faite avec la cendre & la chaux, & qu'on redouble ſon attention à écumer. On le paſſe enſuite au travers d'un drap. Le marc qu'on en tire eſt donné chez quelques habitans aux eſclaves, qui en aſſaiſonnent leurs alimens. Quelques eſclaves, en y mêlant une ſuffiſante quantité d'eau, font une eſpéce de vin. La liqueur filtrée

eſt verſée dans une troiſiéme chaudiere, où un feu vif pouſſe l'ébullition au point qu'elle acquiert promptement la conſiſtance convenable. On a ſoin de la battre & de l'écumer continuellement.

Pendant que le Sucre bout & ſe cuit, on eſt fort attentif à empêcher qu'en ſe gonflant trop, il ne ſort des chaudieres, & ne ſe répande. Pour cet effet, 1°. on le bat & on l'agite, en rempliſſant de grandes cuillers de la liqueur qu'on verſe enſuite doucement dans la chaudiere. De cette façon on tempere & on diminue une trop forte ébullition. 2°. On jette de temps en temps un peu de beurre ou d'huile, qui appaiſe tout d'un coup le trop grand gonflement. Il eſt à propos d'obſerver que ſi on mettoit tant ſoit peu de ſuc de citron ou de quelque autre acide, on ne pourroit réuſſir à congeler le Sucre, ni à lui donner ce qu'on appelle le grain.

Le ſyrop étant cuit à une conſiſtance convenable, ce qu'on connoît en jettant

en l'air une petite portion de ſyrop qui doit former une eſpéce de toile claire ou de plume, on le tire de la troiſiéme chaudiere, & on le verſe dans une autre, où on l'entretient chaud, juſqu'à ce qu'il commence à prendre grain. On en emplit auſſi-tôt des vaiſſeaux de terre faits en forme d'entonnoir ou de cône, qu'on appelle *Formes*, ouvertes par les deux extrémités, dont celle d'en-bas, qui eſt très-étroite, eſt bouchée avec des pailles ou du bois. On le laiſſe ainſi pendant vingt-quatre heures ; ce qui doit ſuffire pour qu'il ſe congele. Après ce temps on tranſporte dans des ſalles très-vaſtes toutes les formes, après en avoir ôté le bouchon. On inſinue par le trou de la pointe un gros ſtilet, dont on percé juſqu'à environ la moitié de la forme, le Sucre congelé, afin de faciliter l'égout qui doit ſe faire du ſyrop. On les arrange enſuite par ſymmétrie ſur des pots, & on les y laiſſe 40 jours, quelquefois plus, quelquefois moins. Quand on juge le Sucre

bien purgé de ſon ſyrop, on met ſur les formes à la hauteur de deux, trois ou quatre doigts, un clair mortier fait avec de la terre glaiſe bien triée & délayée avec ſuffiſante quantité d'eau. Cette eau s'inſinuant peu à peu, & paſſant au travers du Sucre, en lave les grains, en détache le ſuc mielleux, gras & brunâtre, & l'entraîne avec elle dans le pot, pendant que la terre qui eſt ſur le haut de la forme ſe deſſéche & devient aride. Tout l'humide étant ſorti & diſſipé, on renverſe les formes, qu'on ſecoue pour en tirer, autant qu'il eſt poſſible, le Sucre congelé & deſſéché; on le coupe en morceaux qui ſont ou roux, ou cendrés, ou d'un blanc cendré; & c'eſt ce qu'on appelle alors *Moſcouade* rouſſe ou cendrée. On la juge bonne quand elle eſt de couleur blanc-cendrée, ſéche, qu'elle n'eſt point graſſe ni onctueuſe, & qu'elle n'a aucun goût empyreumatique.

On employe rarement la moſcouade; c'eſt pourquoi on la met à part pour la

purifier, & c'eſt la matiere de pluſieurs eſpéces de Sucre qu'on fabrique.

L'humeur épaiſſe ou gros ſyrop, gras, roux ou brunâtre, qui a égoutté des formes, ne peut ſe cuire qu'à la conſiſtance de miel; d'où on lui a donné le nom de *Syrop de Sucre*, de *Miel Sucre*, de *Mélaſſe* & *Doucette*, dont on ne fait aucun uſage dans la Pharmacie ni dans la cuiſine. Quelques Confiſeurs cependant le clarifient pour confire les fruits rouges, mais mal-à-propos, parce qu'il a un goût peu gracieux. Quelques-uns l'employent pour en faire de l'eau-de-vie. Ceux qui fabriquent cette liqueur, mettent une partie de ce ſyrop ſur huit parties d'eau chaude, avec tant ſoit peu d'écume de bierre. Le tout bien mêlé enſemble, on le laiſſe fermenter dans des tonneaux bien fermés, juſqu'à ce que le mélange ait une odeur ſubtile, ſpiritueuſe & vineuſe. Alors on le fait diſtiller, & on en tire une *eau ardente*.

On purge la moſcouade dans les Iſles

de l'Amérique, ou on la tranſporte pour cet effet en France dans les raffineries, où on prépare différentes eſpéces de Sucre : le Sucre dit *mêlé*, le Sucre *purgé*, & enfin le Sucre *royal*.

Le Sucre *mêlé*, ou, comme on dit, la *Caſſonade*, eſt un Sucre coupé en petits morceaux ou miettes, blanc, un peu gras, d'une odeur tant ſoit peu mielleuſe, aſſez agréable, quelquefois de violette, plus doux que le miel. Les Apothicaires le choiſiſſent pour les ſyrops, les électuaires, & les autres confections, comme le plus convenable, tant par ſon goût qui eſt plus doux, que parce qu'il fait des confections plus claires & plus luiſantes, & que les ſyrops qu'on en prépare conſervent plus long-temps leur conſiſtance, & ne ſe tournent pas facilement en criſtaux, ou, comme on dit, en *candi*. On a ſoin de choiſir le plus ſec, le plus odorant & le plus blanc. C'eſt ainſi qu'on le tire de la *Moſcouade*.

On met dans une baſſine de cuivre

la quantité qu'on ſouhaite de moſcouade ; on verſe deſſus d'une leſſive forte, autant qu'on juge qu'il en ſera néceſſaire pour la faire écumer. Alors on mêle peu à peu de l'écume de pluſieurs blancs d'œufs, qu'on a fait devenir, & qu'on a ſoin d'entretenir bien mouſſeuſe par l'agitation & le battement continuel d'un petit balai. Pendant ce temps on eſt attentif à écumer la liqueur bouillante, & on continue le mélange de l'écume juſqu'à ce que le ſyrop, par ſa lympidité & ſa tranſparence, faſſe juger qu'il eſt bien clarifié. Avant que toute l'humidité en ſoit évaporée, on le paſſe au travers d'un drap fin ; on le remet enſuite ſur le feu juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance convenable ; on le verſe encore chaud dans des formes de terre glaiſe, qu'on a auparavant imbibée d'eau de fontaine, & dont on a ſoin de fermer le trou de la pointe. On les renferme d'abord dans une chambre ou une étuve ſéche & un peu chaude.

Lorſque le Sucre eſt parvenu à une dureté convenable, on répand ſur l'ouverture ſupérieure des formes rangées par ſymmétrie, une boue ou mortier clair fait d'une eſpéce d'argile qu'on fouille en France proche la Ville de Rouen, & dont on ſe ſert pour faire les pipes à fumer. On en met à la hauteur de deux, trois ou quatre doigts ſur le Sucre. Lorſque cette terre eſt devenue ſéche, tant par la qualité du lieu où les formes ſont renfermées, que par celle du Sucre qui l'abſorbe, on l'ôte & on en met une nouvelle, ce qu'on répéte deux ou trois fois, & à chaque changement on a ſoin d'inſinuer par le trou de la pointe de la forme un fuſeau, pour donner facilité au liquide le plus épais de couler & d'égoutter, ce qu'on appelle ſyrop. On diviſe ordinairement en trois parties les maſſes pyramidales de Sucre qu'on a tirées des formes, par rapport à la couleur qui en fait des qualités différentes, ſavoir l'inférieure, la moyenne

& la ſupérieure. On met chacune à part, dont la derniere, ſavoir celle du haut de la forme, eſt la moins eſtimée. Après cette opération, on met ſur de grands draps la caſſonade, qu'on fait ſécher à l'air, & on la tranſporte enſuite dans différens endroits, renfermée dans des ſacs ou des barriques.

Mais ſi on veut avoir un Sucre plus purgé, on le fait fondre deux à trois fois dans l'eau; on le fait recuire, & derechef on le remet dans les formes, & on le tire de la même façon qu'on a fait la premiere fois, ainſi que nous l'avons déja expliqué. C'eſt ainſi qu'on prépare le Sucre pyramidal, autrement dit *en pain*, qui, ſuivant les différens degrés de raffinement & de blancheur, forme différentes eſpéces de Sucre raffiné, ſur-tout lorſque le frappant avec le doigt, il ſonne comme du marbre. On appelle Sucre au dernier degré, lorſqu'il eſt pouſſé à un point de pureté qu'on ne peut le rendre ni plus pur, ni

plus blanc : c'eſt alors le Sucre *fin* & le Sucre *royal.*

On diſtinguoit autrefois le Sucre ſuivant les Pays où on le fabriquoit, c'eſt-à-dire en Sucre de Madere, de Canarie, du Bréſil, de Saint Thomé. Aujourd'hui tout celui qu'on tranſporte en France vient des Iſles françoiſes de l'Amérique, où l'on cultive en grande abondance les cannes à Sucre.

Le Sucre candi eſt un Sucre dur très-tranſparent, & qui forme pluſieurs angles & faces. Il y en a de deux eſpéces; l'une ſemblable au criſtal, & qu'on nomme pour cet effet Criſtalline, qu'on fait avec le Sucre royal; l'autre rouſſâtre, qui ne devient jamais tranſparent, & qu'on fait avec la *moſcouade* ou avec la *caſſonade.* On le choiſit dur, ſec, tranſparent & criſtallin, quoique pluſieurs préferent le rouſſâtre, comme plus gras, & par cette qualité plus ſpécifique pour les maladies de poitrine.

On

On prépare ainſi cette eſpéce de Sucre. On fait fondre du Sucre de bonne qualité avec un peu d'eau, & on le cuit juſqu'à ce que le ſyrop ſoit épais; on le verſe dans un pot de terre où l'on a arrangé en forme de treillis & en façon d'X des petits bâtons de bois. On met ce pot ſur une planche dans un lieu chaud, & on l'y laiſſe pendant quinze ou vingt jours: alors le ſyrop qui n'a point congelé, eſt tiré, & on lave avec un peu d'eau tiéde les criſtaux pour en ôter la graiſſe; on la jette, & on remet le même vaſe dans le même lieu chaud pour achever de les ſécher. Le jour ſuivant on les rompt, & on trouve les bâtons chargés d'un Sucre candi reluiſant comme du criſtal. Les petits bois de Sucre candi ſont alors ſéparés des parois du vaiſſeau & des petits bâtons, & on les fait bien ſécher pour les conſerver. Le Sucre candi roux eſt préparé de la même façon, ou avec le Sucre mêlé, ou avec la Moſcouade.

Le Sucre rouge, dit Chypre, eſt ou

roussâtre ou roux, un peu gras. On le fait de syrops qui proviennent de la cassonnade qu'on fait cuire. On en use rarement, & on ne l'employe ordinairement que dans les lavemens.

Deux livres de Sucre royal donnent par l'analyse chymique une once trente-six grains de phlegme lympide, sans odeur & insipide; douze onces six gros de liqueur d'abord lympide, ensuite roussâtre & empyreumatique, partie acide & partie urineuse; six gros d'huile roussâtre & claire; deux onces trois gros quarante-quatre grains d'huile épaisse. Ce qui restoit dans la cornue pesoit huit onces un gros quarante-trois grains. L'ayant calciné pendant quinze heures au feu de *réverbere*, on en a eu une once un gros dix grains de cendres brunes, desquelles on a tiré par la lessive deux gros quarante grains de sel fixe alkali. On a perdu dans la distillation huit onces six gros de matiere; dans la calcination sept onces cinquante grains.

Le Sucre eſt un ſel eſſentiel compoſé de ſel acide, d'huile & de terre; lorſqu'il eſt bien purifié, comme dans le Sucre candi, il ſe congele en criſtaux qui imitent un priſme à huit faces plates, dont les deux baſes oppoſées ſont égales & paralleles, & les autres ont la figure de parallélogramme. Il n'a alors aucune marque d'acide ou d'alkali. Il prend feu facilement, & donne une lumiere claire. Il eſt facilement diſſout par les menſtrues aqueux, difficilement par les ſpiritueux & huileux: délayé & fondu par l'eau, il fermente & acquiert d'abord un goût vineux, enſuite aigre.

C'eſt pourquoi du Sucre bien fermenté on a une liqueur vineuſe: ſi on mêle bien une livre de Sucre & une cuillerée de levain frais de biere dans ſix ou huit livres d'eau, & qu'on les mette à une chaleur modérée dans un vaſe convenable bien fermé, & qui ne ſoit pas tout-à-fait rempli, en peu d'heures ce mélange fermentera avec violence, & au

bout de trois ou quatre ſemaines, plus ou moins, ſuivant la quantité de liqueur & la chaleur du lieu, deviendra une liqueur vineuſe ſemblable à l'hydromel. On en tire par la diſtillation un eſprit ardent très-fort; mais ſi on laiſſe fermenter dans le même degré de chaleur cette matiere, elle formera en peu de temps un vinaigre très-fort tout-à-fait ſemblable à celui du vin.

Quoique les Anciens ayent connu le Sucre, ils en ont cependant fait peu d'éloge & peu d'uſage. Dans ces derniers ſiécles, il eſt devenu ſi commun & ſi familier, que tout le monde en uſe en aliment, en boiſſon dans tous les Pays, à tout âge, ſoit en ſanté, ſoit en maladie. On en tranſporte aujourd'hui une ſi grande abondance des Indes occidentales dans l'Europe, qu'on peut le regarder comme une des principales richeſſes du nouveau monde, & que ſon commerce non-ſeulement égale celui de l'huile, du vin, du ſel, de la ſoie & de la laine,

mais même le surpasse. Il est étonnant de voir la consommation qui s'en fait dans la Médecine & dans les cuisines. Nul aliment n'est aujourd'hui agréable, s'il n'est assaisonné ou confit avec le Sucre, surtout dans les desserts. De-là s'est formé un nouveau genre d'ouvriers inconnus aux Anciens, qu'on appelle Confiseurs. Nul remede ne peut être présenté, s'il n'est tempéré, adouci & rendu agréable par le Sucre. On l'employe pour conserver le corps & en empêcher la corruption, pour tempérer & corriger les substances trop fortes. Il ôte aux unes leur acrimonie, aux autres leur acidité; il rend les acerbes plus suaves, & augmente enfin la saveur & la délicatesse dans toutes les choses qu'on peut imaginer pour se régaler. On en fait un grand usage pour faire des syrops, des confitures, des électuaires, des tablettes & des confections de toutes espéces.

Les Anciens avoient coutume de préparer les médicamens avec le miel. Ac-

tuarius paroît le premier Médecin qui lui ait substitué le Sucre dans ses compositions, & qui en ait assaisonné les différens sucs qu'on prescrit aux malades.

L'usage modéré du Sucre en fait un aliment assez utile; car on assure que les cannes même broyées & exprimées (ce qu'on appelle aux Isles *Bagasses*) engraissent considérablement les cochons, & que leur chair en devient si tendre & si savoureuse, qu'on la préfere à celle du chapon. La digestion est plus prompte & plus parfaite, si on mange à la fin du repas un morceau de Sucre.

Tous les Médecins s'accordent à le recommander pour les maladies de la poitrine & du poumon. Ils prescrivent le Sucre candi ou le Sucre blanc pour adoucir l'acrimonie de la pituite, pour appaiser la toux, pour guérir l'âpreté de la gorge & des poumons. Retenu dans la bouche, il est fondu par la salive qui l'insinue par la déglutition & par l'infil-

tration dans toutes les parties abreuvées d'une pituite, dont il émouſſe & corrige l'acrimonie. Il provoque l'expectoration ſur-tout, lorſque mêlé avec l'huile de lin ou d'amandes douces, on lui donne la conſiſtance de ſyrop. Il a les mêmes effets pour calmer les douleurs de colique & les tranchées des enfans. Les boiſſons édulcorées avec le Sucre purgent & détergent la poitrine, appaiſent la toux, en délayant & humectant la poitrine & la pituite; ils guériſſent l'enrouement & détergent les ulceres du poumon; ils pouſſent par les urines; ils lâchent le ventre, & ſont ſur-tout ſpécifiques dans les pleuréſies & péripneumonies.

Si on fait un grand uſage de Sucre, ſur-tout ſi on ne le mêle point avec d'autre ſubſtance, il eſt nuiſible principalement aux tempéramens bilieux & mélancoliques; car il eſt ſuſceptible d'une trop grande fermentation dans l'eſtomac & dans les inteſtins. Il engendre des vents,

& atténuant par la fermentation la bile, il la rend trop fluide & âcre : de-là vient que perſonne n'ignore que le Sucre & toutes les ſubſtances douces augmentent la bile. Ce n'eſt pas par cette ſeule raiſon qu'il eſt dangereux ; il l'eſt encore plus par l'acrimonie conſidérable que lui communiquent les pointes ſalines du Sucre ; d'où réſulte une chaleur non-ſeulement dans les inteſtins, mais auſſi dans tout le corps. Il produit dans les enfans beaucoup de vers. On le regarde particulierement comme le plus grand ennemi des dents. On prétend qu'il les fait devenir noires & vacillantes, & qu'enfin il les carie. C'eſt pourquoi les perſonnes prudentes ont pris l'habitude de ſe laver toujours la bouche après le repas.

Ces mauvaiſes qualités du Sucre ſont peu de choſe en comparaiſon de celles que lui attribuent Willis, Simon Pauli, J. Ray, parce qu'ils le ſont auteur & la principale cauſe du Scorbut & de la Phtiſie *Anglicane*, qui ravagent l'Angleterre par rap-

port à l'excès que leurs Compatriotes en font, ſoit dans les alimens, ſoit dans les boiſſons. » Et pour que quelqu'un, dit » J. Ray, ne s'imagine pas que la qualité » d'un air trop humide en Angleterre ne » ſoit plutôt la cauſe de ces maladies, on » obſerve que ces maladies ſont égale- » ment beaucoup de ravage en Portugal, » qui eſt un climat fort chaud, depuis » l'uſage du Sucre ; car il n'y a point de » Peuple après les Anglois, qui uſe plus de » cette drogue, que les Portugais ». Willis, dans ſon Traité du Scorbut, en parle ainſi : » Je blâme d'autant plus tout ce » qui eſt apprêté avec le Sucre, que la » découverte qu'on en a faite & ſon » grand uſage contribuent beaucoup dans » le ſiécle où nous vivons à augmenter & » rendre plus commun le ſcorbut, parce » que le principe dominant dans le Su- » cre, eſt un ſel âcre & aſſez corroſif, » quoique tempéré par un ſoufre, com- » me il eſt facile de s'en convaincre par » l'analyſe chymique ; car on tire du Su-

» cre par la diſtillation une liqueur auſſi
» forte & auſſi diſſolvante que l'*eau ré-*
» *gale.* Si après l'avoir délayé avec ſuf-
» fiſante quantité d'eau dans une veſſie,
» & l'y avoir laiſſé fermenter, on le diſ-
» tille, quoiqu'il ne ſoit pas de la nature
» des ſels fixes de ſe ſublimer, il en ſor-
» tira cependant une liqueur auſſi brû-
» lante, auſſi piquante que l'eau-de-vie
» la plus forte. C'eſt pourquoi il n'eſt
» point étonnant, que mêlant aujourd'hui
» du Sucre dans tous les alimens & les
» boiſſons qu'on prend, le ſang & les hu-
» meurs acquierent une acrimonie qui
» conduit aux ſymptômes ſcorbutiques.
» Je ne ſuis pas le prémier, continue Wil-
» lis, qui ait reconnu dans le Sucre tant
» de mauvaiſes qualités. Un Auteur cé-
» lébre nommé Théophyle de Garancié-
» res, dans un Traité ſur la Phtiſie An-
» glicane, en attribue la principale cauſe
» à l'uſage immodéré du Sucre. Je ne
» ſais s'il ne feroit point plutôt la cauſe,
» non-ſeulement qui entretient, mais qui

» rend le ſcorbut plus fréquent que dans » les ſiécles précédens ».

Frédéric Slare, Médecin de Londres, & Aſſocié de l'Académie Royale, après la défenſe du Sucre, a réfuté en Langue Angloiſe, par des raiſons qui paroiſſent ſolides, les argumens des Médecins cités ci-deſſus. Il dit 1°. que le ſcorbut ravageoit les Régions ſeptentrionales avant qu'on connût le Sucre; que d'ailleurs cette maladie attaque plutôt le peuple & les pauvres, qui font peu d'uſage de Sucre, que les grands & les riches; 2°. que pour ce qui eſt de la Phtiſie Anglicane que Théophyle de Garenciéres appelle le fléau de l'Angleterre, tout le monde convient qu'elle vient des mauvaiſes vapeurs dont l'uſage du charbon de terre infecte l'air de la Ville, aux effets duquel on remédie ſûrement, ſi on change d'air dans les commencemens de la maladie; qu'enfin ſi cette maladie eſt devenue commune dans le Portugal, on doit plutôt l'attribuer à l'uſage immodéré qu'ils font des

acides, & peut-être à un levain vérolique dont leur ſang eſt impregné.

Mais on objecte qu'on ne peut s'empêcher de convenir que du moins le ſel acide contenu dans le Sucre, eſt plus corroſif & plus nuiſible. Nous convenons que la fermentation développe dans le Sucre des pointes acides très-fortes, & que par la diſtillation on vient à bout de les ſéparer des autres principes, quoiqu'en moindre abondance que du nitre & du vitriol; mais on ne doit pas pour cela conclure que le Sucre en eſt plus dangereux; car ſi on avoit égard à une telle raiſon, de quel aliment l'homme pourroit-il uſer? car il n'y en a aucun où il ne ſe trouve de l'acide. Y a-t'il liqueur qui en abonde plus que le vin doux & le vin fait? N'y en a-t-il pas dans l'orge, dans la biere, dans le bled, dans le pain & dans toutes les eſpéces de fruits? La fermentation, la diſtillation, la calcination qu'on en fait, ſuffiſent pour en donner des preuves. En juge-t'on pour cela

ces alimens mauvais & ces boiſſons nuiſibles? Tant s'en faut. On tire du Sucre comme de tous les autres végétaux, après une fermentation convenable, un eſprit ardent; il n'en eſt pas pour cela plus mauvais aliment. Au contraire on ſe ſert de cette même liqueur ſpiritueuſe pour tempérer & pour adoucir celles qui ſont trop fortes & trop corroſives. Il en eſt du Sucre comme du lait & de tous les alimens. L'acide eſt tellement embarraſſé & renfermé dans les particules huileuſes & terreſtres, que bien-loin d'être un mets dangereux & corroſif, comme l'ont décidé, ſans aſſez d'examen, quelques fameux Médecins, il ne peut être au contraire qu'un aliment ſalutaire & agréable. Le même Frédéric Slare le recommande pour pluſieurs maladies ſous le titre de béchique, de ſtomachique, de céphalique, d'ophtalmique, de ſternunatoire & de vulnéraire, & pour les dents. Il n'a entretenu pendant un grand nombre d'années la blancheur de ſes

dents, que par les frictions du Sucre blanc, contre l'opinion de ceux qui pensent qu'il les couvre de tartre, & qu'il les fait carier. Il lui donne une vertu balsamique, & de garantir les visceres de corruption, puisqu'on l'employe pour conserver pendant long-temps les fleurs, les fruits, les racines, & toutes les autres parties des végétaux ou des animaux. Il confirme ces bons effets par deux observations bien remarquables; l'une au sujet de l'illustre Milord Duc de Beaufort, qui est mort de la fievre à soixante-dix ans, & qui eut la coutume de manger tous les jours pendant quarante ans plus d'une livre de Sucre. Après sa mort on trouva ses visceres fort sains & sans aucune tache, les dents belles & fermes. Dans l'autre, il rapporte que M. Malory, aïeul de l'Auteur, a vécu cent ans dans une santé constante & vigoureuse, faisant tellement usage du miel & du Sucre, qu'il faisoit apprêter sur-tout avec le Sucre tous les alimens dont il avoit besoin.

On doit conclure de toutes ces raiſons, qu'on n'a lieu de rien craindre d'un uſage modéré du Sucre : au contraire nous penſons qu'il donne aux alimens une ſaveur qui diſpoſe l'eſtomac à une coction plus parfaite, qui augmentant la force du levain ſtomacal, excite une fermentation plus complette des alimens dans l'eſtomac & dans les inteſtins, & qu'il contribue par conſéquent à entretenir dans le chyle, dans le ſang & toutes les humeurs, les qualités néceſſaires pour accomplir & maintenir les fonctions. Ce qui dépend toujours de la premiere digeſtion, dont le dérangement eſt le principe de tous ceux qui arrivent dans le corps humain.

Bien-loin que le Sucre ſoit la cauſe de la pulmonie, le Sucre roſat eſt un des meilleurs remedes que les plus fameux Médecins recommandent dans cette maladie. Montanus, Valeriola, Foreſtus, diſent avoir vu quelques malades parfaitement guéris par un long & grand uſage

de ce remede. Riviere a connu un Apothicaire qui fut guéri de la pulmonie en mangeant continuellement du Sucre rosat.

Il faut cependant observer que tous les Médecins s'accordent à décider que le Sucre ne convient point aux bilieux, aux mélancoliques, aux scorbutiques & aux femmes hystériques, parce qu'il fermente beaucoup, qu'il augmente par une trop grande fermentation l'effervescence des humeurs, la chaleur des entrailles, & fait augmenter les symptômes de ces maladies.

Extérieurement le Sucre est un excellent vulnéraire; il empêche la pourriture, sur-tout si on le dissout avec tant soit peu d'eau-de-vie. Les Turcs, dit Ettmuler, guérissent toutes les plaies récentes en les lavant avec le vin, & les couvrant de Sucre en poudre.

Quelques-uns appellent huile de Sucre le Sucre dissout par l'eau-de-vie où l'esprit de vin non rectifié. On la recommande pour provoquer l'expectoration,

pour cicatriser les plaies, déterger les ulceres, & remédier à la gangrene.

Le Sucre candi, le Sucre fin bien pulvérisé & soufflé dans l'œil, est capable de détruire les taies de la cornée. Il a le même effet dans l'eau de plantain, de chélidoine ou de fenouil; il en déterge & guérit les ulceres. Sa vapeur, en le faisant brûler, dissipe & guérit les fluxions de la tête.

On prépare avec le Sucre, le Sucre d'orge, le Sucre rosat, le Sucre perlé, & les Juleps Alexandrins. En un mot, il est employé dans presque tous les médicamens internes, composés de façon qu'on appelle un Apothicaire sans Sucre quiconque est dépourvu des choses nécessaires.

Quelques-uns tirent par la distillation un esprit & une huile empyreumatique; mais on en fait peu d'usage.

Il y a d'autres espéces de Sucre qu'on tire de différentes plantes, entre lesquelles le roseau dont nous avons déja fait

mention, & que les Anciens connoiſſoient, eſt la principale. On l'appelle roſeau ou canne de *Mambu*, Piſ. 185, roſeau en arbre, qui donne une liqueur laiteuſe appellée *Tabaxir* d'Avicenne, & des Arabes C. B. P. Ili. du jardin de Malabar. De pluſieurs racines noueuſes & garnies de filamens s'élevent très-haut des tiges minces, vêtues d'une écorce verte, garnies de diſtance en diſtance de nœuds très-durs, & compoſés de filamens ligneux & blanchâtres. A chaque nœud eſt une cloiſon ligneuſe, & de chacun partent de petites branches ou rameaux, au pied deſquels ſe trouve ordinairement une, deux ou pluſieurs épines oblongues, roides. Ces tiges ſont fiſtuleuſes. Elles s'élevent à la hauteur de douze ou quinze pieds, avant que de donner des rameaux. Quand ils ſont jeunes & tendres, ils ſont d'un verd-brun très-ferme; leur moëlle eſt liſſe, ſpongieuſe & liquide, que le Peuple ſuce continuellement. Les vieilles tiges ſont

d'un blanc-jaune & luisantes, creuses en-dedans, couvertes d'une espéce de chaux; car l'âge fait changer la substance, la couleur & la saveur de la moëlle, dont le suc se fait jourpeu à peu au travers des fibres, se congele par la chaleur du soleil près des nœuds, & s'y endurcit de façon qu'il ressemble à de la pierre-ponce. Il perd ensuite sa premiere saveur, en acquiert une autre mêlée d'une légere astriction qui ressemble à celle de l'ivoire brûlé. Les Habitans l'appellent *Sacchar Mambu*, *Tabaxir* de Garcias & d'Acosta. Plus il est léger & blanc, plus il est estimé; plus il est de couleur variée & cendrée, moins on en fait de cas.

Les feuilles sont posées ou attachées aux nœuds par un petit pied; elles sont longues d'un empan près le pied, larges d'un doigt vers la pointe, plus étroites, canelées & raboteuses sur les bords. Les fleurs viennent en épis, & ces épis sont écailleux, & ressemblent à ceux du bled. Celles qui se trouvent entassées au-

près des nœuds, ſont cependant plus petites; elles ſont à étamines, & ſont ſuſpendues à des filamens très-fins.

Parmi ces roſeaux, dit Piſon, il s'en trouve d'un aſſez grand volume & aſſez ſolides pour en faire des canots, dont la façon conſiſte à laiſſer à chaque bout les cloiſons formées de deux nœuds.

Les jeunes rejetons, qui ſont très-ſucculens & bien ſavoureux, ſont très-eſtimés dans les Indes. Ils ſont la baſe de cette célébre compoſition qu'on appelle *Achar*, qui fait les délices des Indiens & des Européens.

Quoique tous ces roſeaux ſoient remplis dans leur commencement d'une liqueur douce, ce ſuc endurci aux nœuds ne ſe trouve cependant pas dans tous les roſeaux. Il s'en forme plus ou moins, ſuivant la force du ſoleil, & ſuivant la qualité de la terre. Cependant quoique ſon prix varie ſuivant la fertilité, Piſon rapporte que le prix en eſt fixé en Arabie

à égal poids d'argent, parce que les Médecins Indiens, Arabes, Maures, Perſans & Turcs, ont connu, par une expérience journaliere & unanime, que c'étoit un bon remede adminiſtré en trochiſque ou en tiſane pour les inflammations, ſur-tout les dyſſenteries bilieuſes. Les Indiens en font un grand uſage pour la ſtrangurie, les gonorrhées & les hémorragies.

Les Anciens ont connu cette eſpéce de Sucre, quoique cependant il paroiſſe confondu avec le ſuc endurci de la canne à Sucre. Les Perſes & les Arabes l'appellent encore *Tabaxir*, que les Interprêtes Grecs, Latins & Arabes ont traduit en Cendres ou Tutia : ſur quoi il faut obſerver que la Tutie ou *Spodium* des Arabes eſt bien différente de celle des anciens Grecs; car cette derniere eſt une cendre d'airain, & celle des Grecs eſt le Sucre *Mambu*, ou notre Sucre d'aujourd'hui.

On nous rapporte du Canada une autre

eſpéce de Sucre gras, rouſſâtre, & d'un goût doux. On le cueille de certaines eſpéces d'Erable.

La principale eſpéce s'appelle Erable de montagne blanc, C.B. p. 430. Erable haut fauſſement, dit Platane J. B. I. 168. C'eſt un haut & très-bel arbre, dont l'écorce eſt médiocrement unie, & la ſubſtance intérieure tendre & facile à couper. Il répand tout autour pluſieurs branches garnies de feuilles grandes, larges, anguleuſes, aſſez ſemblables à celles de la vigne, mais plus liſſes & plus molles, d'un verd-brun en-deſſus, & blanc en-deſſous, ſoutenues par un pédicule long & un peu rouge. Ses fleurs ſont en roſe, d'un blanc d'herbe, & ſont en grappe. Il leur ſuccede des fruits compoſés de 2 ou 3 capſules qui ſe terminent dans une eſpéce d'aîle feuillue, ſemblable aux aîles internes de la cigale. Chaque capſule renferme une ſemence un peu ronde, petite & blanche. Cet arbre eſt commun dans les lieux humides & les montagnes. Il fleurit en Mai,

& donne des fruits en Septembre.

Au commencement du printemps, lorsque les bourgeons des feuilles paroissent, & avant qu'elles s'épanouissent, on fait des incisions au tronc, aux branches & aux racines de cet arbre, par lesquelles il distille & se répand un suc doux & fort agréable. Ce suc a tout-à-fait le goût du Sucre. Les Canadiens le tirent sur la fin de l'hiver pour en apprêter des breuvages; ils le cuisent à la façon de celui de canne, & ils en forment une substance semblable à celle de l'autre Sucre. De huit livres de liqueur il reste une livre de Sucre roux, qu'on peut purger & rendre blanc comme le Sucre ordinaire.

De ce Sucre bien clarifié, & des feuilles de capillaire de Canada, on prépare un syrop fort recherché, même en France, pour les maladies de la poitrine.

Les plantes terrestres ne sont pas les seules qui donnent du Sucre. On en tire aussi des marines. Olaüs Borrichius, dans

les Mémoires de l'Académie de Coppenhague, fait mention d'une eſpéce d'*Alga* ſucré qu'on trouve ſur le rivage d'Iſlande. » Il croît, dit-il, dans la mer d'Iſlande » une eſpéce d'*Alga*, dont aucun Auteur » que je ſache n'a parlé, ni fait la deſ- » cription, & qui cependant ne differe » guères de l'Alga à feuilles étroites des » Verriers, ſi ce n'eſt que la feuille eſt plus » graſſe, & qu'il eſt d'une couleur jaunâ- » tre. Quand cette plante, rejetée par les » flots ſur le rivage, y eſt reſtée quel- » que temps, peu à peu elle ſe couvre, » par l'effet de la chaleur du ſoleil, de » grumeaux ſalins d'un goût doux & fort » agréable. C'eſt pourquoi les Habitans » ont grand ſoin d'en faire proviſion pour » s'en ſervir & le faire ſuppléer au Sucre. » Il arrive même que cette plante étant » connue de tout le monde, on anticipe » le temps qui lui eſt néceſſaire pour » qu'elle tranſude les ſucs ſalins, & qu'a- » lors on s'en ſert en ſalade qu'on eſtime » beaucoup ».

Avant

Avant de finir cet article, il est à propos de faire part de nos conjectures sur le Sucre *Alhasser* ou *Alhasar* des Arabes, qu'ils nomment tantôt Manne, tantôt Sucre, incertains d'ailleurs à quelle espéce ils doivent le rapporter.

Avicenne distingue le Sucre *Alhasar* du Sucre de roseau. » Le Sucre *Alhasar*, » dit-il, est une manne qui tombe dessus » la plante *Alhasar*, & ressemble à des » morceaux de sel ; & après un léger la- » vage, & l'avoir fait fondre, on le » trouve amer. On le distingue en deux » espéces, dont l'un s'appelle *Jamenum*, » & est blanc, & l'autre *Agizium*, & tire » sur le noir. Il éclaircit la vue. Quand on » le prend avec le lait de chameau qui a » mis bas récemment, il est salutaire au » poumon, à l'hydropisie, à l'estomac, » au foie, aux reins & à la vessie ; il n'al- » tere point comme les autres espéces » de Sucre, parce qu'il a peu de dou- » ceur ».

Quoiqu'Avicenne pense que ce Sucre

eſt une manne qui tombe du ciel, peut-être parce qu'il ſe congele en grumeaux ſemblables à la manne, il n'y a pas cependant de vraiſemblance qu'elle provienne de la roſée ; mais plutôt une gomme qui tranſude de la façon de la manne même de la plante *Alhaſur*. C'eſt ce que démontre Sérapion dans la deſcription ſuivante.

» La plante *Alhaſſer*, dit Sérapion dans » le Chapitre du Sucre, a les feuilles lar- » ges, & donne un Sucre qui ſort des » œilletons de ſes rameaux & du pied » de ſes feuilles, & les Habitans cueillent » cette drogue qui eſt fort utile. Ce Su- » cre eſt un peu amer, & cette plante » produit auſſi certaines pommes qui reſ- » ſemblent à des teſticules de chameau, » deſquels diſtille une eſpéce de liqueur » cauſtique & aſtringente très-propre » pour des cauteres. Le bois de l'*Alhaſ-* » *ſer* eſt léger, épais, droit & très-beau. » C'eſt pourquoi les faiſeurs de chanſons » comparent dans leurs chanſons les bras

» & les cuiſſes de leurs maîtreſſes à la
» couleur de ce bois ».

Ce Sucre *Alhaſſer* ne ſe trouve point aujourd'hui dans les boutiques de nos Droguiſtes; il n'eſt pourtant pas inconnu en Egypte, en Arabie, parce que c'eſt une larme qui tranſude d'une plante d'Egypte, que Proſper Alpin appelle *Beid-el Oſſar* dans ſon Traité des Plantes d'Egypte, 86. *Apocyn*, droit, cotoneux, à feuilles larges, croiſſant en Egypte, dont les fleurs ſont couleur de ſafran. Herman, dans ſon Livre intitulé, Paradis de Batavia, *Apocyn rendant du lait à ſilique d'Aſclepias* de C. B. p. 303. Beidelſar d'Alpinus, ou *Apocyn de Syrie* de J. B. p. 136. Cette plante eſt herbacée, & croît en arbriſſeau. Pluſieurs tiges droites s'élevent des racines à la hauteur de deux coudées ou environ. Ses feuilles ſont larges, oblongues, un peu rondes, épaiſſes & cotoneuſes, dont, quand on les déchire, il découle un lait. Elle porte des fleurs de couleur de ſafran. Ses fruits

ſont adoſſés l'un à l'autre par leur baſe. Ils ſont oblongs, de la groſſeur du poing. Ils ſont ſuſpendus à un pédicule d'un pouce de long, épais, grêle, dur & courbé. L'écorce extérieure eſt membraneuſe, verte; l'intérieur de couleur de ſafran, qui reſſemble à une peau fine préparée. L'une & l'autre donnent des filamens qui ont rapport avec la mouſſe qui croît ſur les arbres. Le dedans du fruit eſt rempli d'un duvet qui imite parfaitement la ſoie. Il eſt blanc, & il enveloppe une ſemence de figure de celle des courges, moindre de la moitié, plus plate, brune, renfermant une pulpe blanchâtre & amere. Les tiges & les feuilles ſont cotoneuſes, & toute la plante paroît comme couverte d'une eſpéce de farine épaiſſe. L'écorce des jeunes tiges, & le nerf ou la côte des feuilles, regorgent d'un lait amer & âcre. On appelle vulgairement cette plante en Egypte *Oſſar*, & ſon fruit *Beid-el-Oſſar*, c'eſt-à-dire œuf de l'*Oſſar*.

Pour ce qui eſt du Sucre, qu'on aſſure

ſe grumeler ſur cette plante, Honoré Bellus aſſure ne l'avoir pu vérifier ſur les jeunes plantes qu'il a pris lui-même la peine de cultiver. Il déclare avoir ſeulement obſervé que quand on arrachoit quelques feuilles, il ſortoit de la plaie qu'on avoit faite à la plante, un lait qui par la ſuite ſe congeloit en forme d'une gomme blanche très-conforme à la gomme adragant, cependant dépourvue de douceur. Il eſt vraiſemblable que cette larme ou eſpéce de Sucre peut ſortir & couler d'elle-même dans les climats chauds. Cette plante, ſur le rapport de Proſper Alpin, croît proche Alexandrie dans des lieux marécageux, proche le bras du Nil appellé *Calig*, & au Caire, proche Matharée, dans un lieu preſque toujours aquatique & marécageux, eu égard aux eaux du Nil qui y ſéjournent long-temps.

Alpin rapporte qu'on ſe ſert de ſes feuilles pilées ou crues ou cuites pour les douleurs & tumeurs froides. On fait

avec ſon duvet des lits de plumes & des oreillers. On s'en ſert auſſi comme d'amadou pour avoir du feu, & le conſerver. Toute la plante abonde d'un lait très-chaud & brûlant, que pluſieurs ramaſſent en des vaiſſeaux pour épiler les cuirs. En effet, il ſuffit de les laiſſer quelque temps dans ce lait pour en faire tomber les poils. Le lait deſſéche, diſſout les corps, & eſt capable de produire de mortelles dyſſenteries. C'eſt un excellent remede pour la galle, la teigne, & pour ôter les lota & toutes les taches de la peau. Peut-être que les gouttes qui ſe forment en larmes en diſtillant naturellement de la plante qu'on a appellée Sucre, ont moins d'acrimonie. Le temps pourra nous en inſtruire.



SUPPLÉMENT ET REMARQUES.

L'Europe doit aux Portugais la connoiffance & l'ufage du Sucre. Renfermés dans une lifiere trop étroite de l'Efpagne, dont ils étoient venus à bout de chaffer les Maures, ils entreprirent de paffer en Afrique, & d'y étendre leurs conquêtes. Il fallut pour cet effet établir & entretenir une marine, qui fe perfectionna bientôt au point que cette Nation encouragée par l'exemple & les récompenfes du Prince Henri, Infant de Portugal, conçut le deffein de découvrir non-feulement les Régions de l'Afrique qui avoient été inconnues jufqu'alors, mais même une nouvelle route pour aller aux Indes orientales. Le fuccès répondit à ces efpérances. Les Portugais parvinrent dans les Indes, firent de grandes conquêtes dans l'Afie & dans l'Afrique, & en apporterent différentes

marchandises & différentes drogues, dont la rareté, encore plus que la qualité, contribua à leur donner du relief & de la valeur. Il y a apparence que le Sucre fut celle dont on fit le plus de cas, puisque leur premier soin fut de transporter la plante qui le fournissoit dans les Colonies les plus voisines du Portugal, l'Isle de Madere & les Canaries, d'où il paroît vraisemblable qu'on a tiré les cannes que la même Nation cultive au Brésil, qui est la premiere Contrée de l'Amérique où on ait établi des Sucreries. Les Portugais n'ont pas été long-temps les seuls possesseurs de cette marchandise. La conquête du Brésil par les Hollandois dans la décadence qui arriva au Portugal par son union avec l'Espagne, procura aux autres Nations la culture des cannes à Sucre. Les François furent des premiers à en profiter dans les Colonies qu'ils avoient commencé d'établir à S. Christophe, à la Martinique & à la Guadeloupe, dont le voisinage avec le Brésil

leur facilita le moyen d'en avoir du plant. Mais il eſt probable qu'ils furent long-temps, auſſi-bien que les Anglois qui s'établirent dans quelques Iſles du golfe du Mexique, à parvenir aux connoiſſances néceſſaires, tant pour cultiver les cannes, que pour fabriquer le Sucre. Ils euſſent, ſuivant les apparences, été long-temps embarraſſés, ſi quelques Hollandois de ceux qui furent chaſſés du Bréſil par les Portugais, ne ſe fuſſent refugiés chez eux, & n'euſſent récompenſé la généroſité de leurs hôtes, en leur faiſant part de leurs connoiſſances & de leur ſavoir. Depuis ce temps, toutes les Nations de l'Europe qui ont des Colonies dans l'Amérique, ſe ſont attachées au Sucre, les Portugais, les Hollandois, les Eſpagnols, les François, les Anglois & les Danois; de ſorte qu'on pourroit dire que les mines d'or & d'argent qui ont ſervi d'amorces aux Européens pour s'y tranſporter, n'ont pas tant d'attrait aujourd'hui pour eux que le Sucre. En effet, cette drogue

eſt tellement du goût de tous les Peuples de l'Univers, que le grand commerce qui s'en fait préſentement, ſemble comme faire oublier les mines du Pérou & du Mexique.

On plante à Saint Domingue les cannes de Sucre d'une façon différente de celle que propoſe M. Geoffroy. Après avoir bien nettoyé le terrein deſtiné à la plantation, on le partage en quarrés égaux. On donne ordinairement à chaque quarré deux cens pas d'étendue ſur toutes les faces, ce qu'on appelle dans les Colonies Françoiſes une piéce de cannes de deux cens pas en quarré. On laiſſe entre les quarrés une allée qu'on appelle diviſion, & qui a ordinairement dix-huit à vingt pieds de large. On aligne enſuite les trous qu'on doit faire, & pour cet effet on poſe une ligne, le long de laquelle on fait ſur terre avec la houe un petit trou ou marque. On a ſoin de faire ces marques paralleles, diſtantes ordinairement les unes des autres de deux

ou trois pieds, suivant la qualité des terres. On fouille ensuite les trous plus ou moins profonds, suivant la même qualité. On les fouille de façon qu'ils se terminent en plant incliné, & on leur donne un pied & demi de long sur huit à dix pouces de large, & trois à quatre pouces de profondeur. On couche dans chaque trou deux plants de cannes à distance de quatre à cinq pouces l'un de l'autre; on les couvre de la moitié de la terre qu'on a tirée, réservant l'autre pour chausser les rejetons à la première sarclaison. On prend le plant de la partie supérieure de la canne qu'on appelle tête de canne, & qu'on coupe dans la taille qu'on fait des tiges de l'année, pour porter au moulin. On choisit les mieux nourries & les plus garnies de nœuds. On en fait seulement sauter le bouquet, c'est-à-dire l'extrémité où sont rassemblées les feuilles. Les plants ont un pied de longueur.

Dans les terres qui sont égales, où il n'y

a point de pente qui détermine à planter suivant la direction inclinée du terrein, on fouille les trous de façon que la tête du plant soit à l'*est*. On prétend qu'il en résulte une végétation plus favorable.

La qualité de la terre décide du succès de la plantation. De-là vient que quiconque veut être habitant, doit principalement s'attacher à choisir un bon fonds. Parmi la grande quantité de ceux qui s'attachent à l'agriculture, il y en a plusieurs qui bien-loin d'avoir augmenté, se sont au contraire ruinés, pour s'être entêtés à cultiver des terres douteuses. On appelle bon fonds de terre une certaine étendue de terrein uni, de niveau, ou presque de niveau par-tout, dont la terre est meuble, légere, d'une couleur de noir-cendré, profonde de deux, trois, quatre ou cinq pieds, ayant un fonds de sable. Ces terreins sont ordinaires dans la plaine du Cap, le long des rivieres & des lieux coupés de plusieurs ruisseaux

ou ravines, dont les bords ou rives ſont peu hauts. Ils ſont un mêlange de deux genres de terre qu'on connoît ſous le nom de ſable & de limon, mais d'un limon qu'on ne peut abſolument ſpécifier argille, marne, bol ou craie. C'eſt un composé de différentes ſubſtances, dont les fréquentes inondations ont imbibé les fonds de ſable ſur leſquels les rivieres & les ruiſſeaux qui viennent de la chaîne des montagnes, ſe ſont répandus dans leurs débordemens. Ces débordemens ont fait ſur l'étendue d'une grande partie de la plaine ce que fait encore aujourd'hui le Nil ſur l'Egypte, & ont laiſſé comme un ſédiment composé de toutes les matieres fines, délayées & entraînées par les eaux. Ces matieres provenant de la ſuperficie des terres, des montagnes engraiſſées & impregnées des feuilles, des fruits & des bois pourris, ont formé pluſieurs couches qui s'y ſont d'autant plus accumulées, que les terreins ont été plus unis ou de niveau. De-là vient que les

quartiers de la petite Anſe, Morin & Iſlet de Limonade, ſont des fonds les plus eſtimés. En effet, on trouve ſix, ſept & huit pieds de terre meuble & graſſe dans preſque toutes les habitations de cette dépendance.

Les rivieres ou torrens ne ſe répandent plus aujourd'hui dans une ſi grande étendue de terrein, parce qu'on a abattu les bois qui garniſſoient les rivages, & qui tombant dans leur lit, formoient des digues qui faiſoient regorger les eaux, & les obligeoient de ſe répandre dans le voiſinage; ce qui donnoit occaſion aux changemens de lit, dont on rencontre aujourd'hui un grand nombre de traces dans les quartiers ci-deſſus cités, & dans tous les autres arroſés de quelque grande riviere. On a même fait, pour prévenir les inondations qui faiſoient beaucoup de ravage dans les établiſſemens, des levées le long des rivieres, qui contenant les eaux, les obligent de reſter dans le lit qu'elles ſe ſont creuſé, de façon

qu'on eſt à l'abri de pareils événemens: car depuis quatorze ans que je ſuis à Saint Domingue, celle qu'on appelle la grande riviere à trois lieues du Cap ; a creuſé le ſien de plus de douze pieds. Ces rivieres ne peuvent aujourd'hui ſe répandre que ſur les terres baſſes qu'on appelle *Eſteres* ; ce qui pourra procurer un jour aux habitans voiſins une augmentation de bon terrein, parce que le continuel dépôt des ſubſtances que les débordemens entraînent, élevera inſenſiblement ces endroits, & les rendra par le moyen de quelques foſſés des fonds fertiles pour toujours.

Un ſeul inconvénient diminue l'avantage qu'un Habitant a d'être placé ſur un des fonds de terre que nous venons de décrire; c'eſt un temps trop pluvieux. Les eaux abreuvant trop les habitations, les cannes en ſouffrent, deviennent jaunes & pourriſſent, ou bien elles ont peine à mûrir, & on en tire difficilement du Sucre. C'eſt cet inconvénient qui a fait donner

dans le commencement de l'établiſſement de la Colonie, où les pluies étoient plus abondantes qu'elles ne font aujourd'hui, où la diſette des Negres rendoit les travaux plus difficiles, où les grandes forêts qui reſtoient dans le voiſinage des habitations empêchoient le deſſéchement; c'eſt, dis-je, cet inconvénient qui a fait donner la préférence aux terreins ſitués dans la pente des Mornes; mais aujourd'hui on eſt parvenu à couper les habitations de tous les foſſés néceſſaires pour écouler les eaux; ce qui ſuffit pour remédier au dérangement que les longues pluies occaſionnoient, & pour entretenir la fraîcheur qui convient aux cannes dans les temps ſecs; & à peine les habitans des Mornes tirent-ils dans les années ſéches le quart des revenus que font ceux de la plaine. Ils ont, pour ſurcroît de malheur, le déſavantage que les pluies entraînant les bonnes terres, dégradent tellement leurs habitations, qu'au bout de dix ou douze ans elles deviennent ſtériles.

Quoique la situation de la plaine contribue à la bonne qualité de la terre, cette bonne qualité dépend principalement de celle du premier fonds sur lequel s'est fait le dépôt des inondations. Elle est excellente quand c'est un fonds de sable; mais il n'en est pas ainsi quand c'est un fonds d'argille. Tel est par exemple le fonds de la plupart des habitations de la plaine du nord & des perches. Cependant si tel fonds se rencontre dans la pente des Mornes, & qu'il y ait un ou deux pieds seulement de terre meuble, ce qui est fort rare, il sera plus fertile que dans la plaine, la pente facilitant naturellement l'écoulement des eaux.

Ce sont ces sortes de terres qu'il conviendroit de labourer avec la charrue pour les pénétrer profondément, les diviser & les rendre meubles. Je suis surpris comment nos Habitans qui ne manquent pas d'industrie, n'ont point encore employé ce moyen. Non-seulement ils épargneroient bien des travaux à leurs

Négres qui fatiguent considérablement à bécher, mais ils rendroient encore leurs terres plus fertiles, & seroient assurés de mieux réussir dans leurs plantations.

On fouille dans les terres argilleuses les trous moins profonds que dans les terres légeres. J'ai vu un Habitant qui faisoit faire les trous de deux pieds de long sur un demi de large, quatre à cinq pieds de distance entre chaque trou. Il y rangeoit huit ou dix plants de cannes. Quand les cannes avoient cinq à six mois, il les faisoit dépouiller de leurs feuilles séches, & extirper les bourgeons qui poussoient au pied. Il m'a assuré que par ce moyen il réussissoit à avoir de belles cannes qui lui donnoient le double de revenu, parce qu'elles devenoient plus belles, & qu'elles mûrissoient plutôt. Cette manœuvre n'est point nécessaire dans les bonnes terres. Les seconds bourgeons suivent de si près les premiers, qu'ils acquierent leur maturité à peu près dans le même temps que les autres. L'a-

bondance des bourgeons ou œilletons qui forment les tiges de belles cannes, dépend tellement de la qualité de la terre, qu'un ſeul plant ſuffit dans une terre convenable pour produire dix à douze tiges; mais il n'y a que les rejetons qui pouſſent les trois ou quatre premiers mois qu'on doive eſtimer; & il ne convient, comme on dit, de ſironner que ceux qui viennent enſuite, parce que ne pouvant parvenir auſſi-tôt que les autres à la même grandeur & à la même maturité, ils ne donnent à la moiſſon qu'un ſuc imparfait, capable d'altérer celui des autres. Au reſte, les Habitans qui n'ont jamais aſſez de Negres, regarderoient ce travail comme un temps perdu. Ainſi ils laiſſent tout venir au haſard. Cependant quelques-uns faiſant réflexion ſur l'avantage, ou pour mieux dire le profit qui réſulte non-ſeulement de ſironner, mais auſſi d'épailler les cannes, ne manquent pas de le faire. Outre le profit d'avoir des cannes groſſes & plus abondantes en

féve, elles font bien plutôt mûres, parce qu'elles reçoivent mieux les impreffions de l'air, qui paffant plus facilement au travers, les fait mûrir plus promptement. Je ne confeillerois cependant pas de les épailler dans les terres légeres ou fablonneufes, fur-tout l'été, attendu que la féchereffe dominant ordinairement dans cette faifon, contribueroit non-feulement à trop deffécher la racine, mais auffi la terre. C'eft même pour prévenir cet inconvénient, qu'on plante dans les terreins de cette nature les cannes près à près; afin que couvrant bientôt la terre, elles puiffent fe garantir des effets de la féchereffe.

Il n'y a point de faifon plus favorable pour planter les cannes, que l'automne, c'eft-à-dire depuis la fin d'Août jufqu'à la fin de Décembre. Cette faifon eft ordinairement tempérée & pluvieufe, & c'eft ce qu'il faut à la canne dans les premiers mois, parce que le plant courroit rifque de pourrir, fur-tout dans les terres

graſſes, & encore plutôt dans les terres argilleuſes. Lorſqu'on plante dans les autres ſaiſons de l'année, on eſt ſujet à replanter, parce que le temps eſt très-inconſtant, & plus ſouvent ſec qu'humide, ſur-tout les ſix premiers mois de l'année. D'ailleurs la canne plantée dans l'automne ſe couvre pendant l'hiver, ſe fortifie, & aux pluies du printemps prend un accroiſſement ſi prompt, qu'on eſt ſurpris de ſes progrès. Si on y fait attention, on obſervera à l'Amérique, ſous la zone torride comme ſous la zone tempérée, une eſpéce de ſuſpenſion dans la végétation. On le vérifiera dans l'avancement de deux piéces de cannes, l'une plantée en Novembre, & l'autre en Mars ou en Avril. La derniere ſe trouvera à quelque choſe près auſſi avancée à la fin de l'année que la premiere; mais les cannes ſeront moins fermes & moins nourries.

Quand le temps eſt favorable, les cannes pouſſent hors de terre dans l'eſpace

de trois ſemaines ou un mois des bourgeons à la façon des aſperges. Il en ſort ordinairement un de chaque œilleton ; ce qui va dans un plant à trois ou quatre. On doit les regarder comme les meres tiges. Ces bourgeons, au bout de huit à dix jours, épanouiſſent deux feuilles déliées, minces, longues, peu larges, & oppoſées, au centre deſquelles continue de s'élever la pointe. Quand ces tiges ſont parvenues à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, il ſort de leur baſe d'autres bourgeons en plus ou moins grande quantité, ſuivant la qualité de la terre. Rien ne contribue plus à favoriſer leur accroiſſement que les ſarclaiſons, dont le nombre dépend de la façon que le temps ſe comporte ; car dans les pluies il faut les ſarcler tous les mois. On tâche toujours de choiſir un temps ſec, afin que la ſéchereſſe faſſe périr les herbes, & de ne pas attendre qu'elles ſoient aſſez grandes pour jetter leurs graines. Trois ou quatre ſarclaiſons ſuffiſent ordinaire-

ment. En ſarclant les cannes, on a ſoin de remplir de terre les trous, & de chauſſer les pieds des cannes. S'il arrive que les chenilles ſe mettent dans les jeunes cannes, les Habitans different de ſarcler, parce que cet inſecte paroît préférer les autres herbes, dont la ſubſtance eſt moins dure.

Le grand & le long travail qu'il faut pour planter une piéce de cannes a fait tenter à quelques Habitans le ſecours de la charrue. Quelques-uns ſe ſont aviſés de faire des ſillons, à la vérité peu élevés, comme pour ſemer du bled. Les cannes y ſont venues de toute beauté, extrêmement hautes & groſſes; mais dans un vent un peu fort, elles ſe renverſoient & ſe déracinoient, par rapport à la trop grande ſoupleſſe ou flexibilité de la terre qui environnoit la touffe des racines; ce qui donne lieu de penſer qu'il convient de ne donner à cette touffe que l'eſpace qu'il faut pour s'étendre, & de lui laiſſer des bords fermes, où les pointes des filamens

s'insinuant, puissent comme se crampon-
ner, & par ce moyen s'affermir & se roi-
dir contre les ébranlemens ou secousses
des vents, qui sont souvent si impétueux,
que quand les cannes deviennent très-
hautes, elles sont sujettes à se coucher.
C'est aussi ce que j'ai observé chez cet
Habitant qui avoit mis plusieurs plants
dans des trous fort larges. Une grande
quantité de ses cannes étoient renver-
sées, tant parce que les racines des plants
du milieu n'avoient pu s'affermir, com-
me nous l'avons dit, que parce que les
touffes se trouvant trop écartées, em-
pêchoient les tiges de se soutenir les unes
les autres. Je voudrois qu'on essayât
la méthode de planter que décrit M.
Geoffroy. Selon cette méthode, on fait
dans une terre labourée avec une houe
des sillons droits & paralleles. On place
dans ces sillons des cannes d'un pied de
long tout de suite, de façon que le com-
mencement de la suivante touche la fin
de celle qui précede. On couvre ensuite
de

de terre le plant à chaque nœud. Je penſe qu'elle abrégeroit le travail, & que les touffes des racines pourroient également s'affermir entre les bords du ſillon comme entre ceux des trous qu'on pratique.

Dans les mauvaiſes terres, les cannes ne bourgeonnent point. On n'y voit ordinairement qu'une ou deux tiges. Elles y viennent d'ailleurs petites & minces, ce qu'on appelle aux Iſles des *Rotins*.

Dans les terres ſabloneuſes, les cannes viennent belles & de bonne qualité, pourvu qu'elles ayent fréquemment de la pluie. Si au contraire le temps eſt ſec, elles avortent. Les cannes qu'on cultive dans cette eſpéce de terre donnent toujours de beau Sucre.

Dans les terres vierges trop graſſes, ſur-tout ſi elles ont été marécageuſes, les cannes y viennent d'une hauteur & groſſeur extraordinaires; mais elles reſtent preſque toujours vertes, & on n'en peut tirer du Sucre. Si on tente d'en

faire, il ne graine point, & il reſte comme de la réſine fondue ou du miel; ce qu'on appelle de *la Mélaſſe*. Quand on veut tirer parti de ces cannes, il faut les couper quatre ou cinq fois tous les huit ou dix mois; & quand elles ſont ſéches, les brûler. Par ce moyen on diminue la force de la terre & la vigueur de la canne, dont le quatriéme ou cinquiéme rejeton peut donner du Sucre paſſable. On a vu des cannes dans de ſemblables terres avoir fourni pendant vingt à vingt-cinq ans, ſans qu'il ait été néceſſaire de les replanter.

L'inſecte qu'on appelle *Ver brûlant*, dont nous parlerons à l'article de l'Indigo, ſe met ſouvent dans les jeunes cannes. En ſe promenant le long d'une piéce qui commence à pouſſer, on voit quelques tiges ſéches; ſi on les tire, elles viennent à la main, & on trouve quelquefois à l'extrémité un petit ver, quelquefois on n'y trouve rien; l'inſecte ou eſt reſté dans le plant; ou bien devenu papillon,

il s'eſt échappé. Cet accident vient ordinairement du peu d'attention qu'on a de choiſir le plant. Il en eſt des cannes comme des fruits, elles ſont ſujettes à être piquées ; on y trouve, comme dans les fruits, un petit ver qui en ronge la moëlle. Si la plante qu'on met en terre eſt vermoulue, il n'eſt pas ſurprenant que le ver en prenant ſes accroiſſemens détruiſe peu à peu l'intérieur de ce plant, s'y fraie un chemin vers la partie la plus tendre qui eſt celle de l'œilleton, & qu'y trouvant une iſſue quand il a ſubi ſes métamorphoſes, il ſorte & s'échappe par cet endroit aux dépens de la tige qui en étoit provenue.

Les cannes vermoulues, c'eſt-à-dire remplies de vers, ſont communes dans les fonds de terre argilleuſe. La corruption qu'elles y contractent, attire l'inſecte qui les pique, pour y dépoſer ſon œuf. Ces ſortes de cannes doivent être brûlées ; car il eſt bien difficile d'en tirer du Sucre. Il en eſt la même choſe des

cannes qui rejetonnent, c'eſt-à-dire qui pouſſent des bourgeons à leurs nœuds le long des tiges, ce qu'on appelle *cannes créoles*. C'eſt une marque d'une trop grande maturité, ou qu'étant dans un fonds de terre trop humide, le ſuc aqueux trop ſurabondant procure une trop grande quantité de ſéve. Ces dernieres ne mûriſſent jamais aſſez, & reſtent toujours verdâtres. Le meilleur parti eſt de les couper & de les brûler.

Quand une piéce de cannes a été coupée & paſſée au moulin, & quand on en a enlevé les têtes & les groſſes pailles, qu'on appelle *ouala*, pour ſervir de chauffage au fourneau de la Sucrerie, on y met le feu pour la nettoyer tant des inſectes que des rats; mais on ne fait guères cette opération qu'après trois ou quatre récoltes, ou lorſqu'on juge à propos de replanter. Comme les rats aiment beaucoup la canne, quelquefois ils s'y multiplient de façon que le grand nombre porte un préjudice conſidérable; &

une canne parvenue à ſa maturité, & rongée par en bas, comme il arrive toujours, eſt une canne perdue. Avant de commencer à brûler la piéce, pour détruire les rats plus ſûrement, il faut prendre quelques meſures d'avance. On doit avoir attention d'entamer la piéce de cannes par les quatre coins ou angles, & avancer en proportion égale juſqu'au milieu, où on laiſſe un bouquet aſſez conſidérable pour ſervir de retraite & de nourriture à ces animaux. On met enſuite le feu aux quatre coins & autour de la piéce dans un temps calme. De cette maniere ils ſont ſurpris & brûlés. Malgré cette précaution, j'ai entendu dire que les rats avoient tellement multiplié à la Martinique, que les Habitans étoient obligés d'y élever & d'y entretenir des meutes de chiens pour les chaſſer & les détruire. Ils commencent à Saint Domingue à devenir ſi nombreux, qu'on ſera obligé de prendre dans peu le même parti, ſur-tout les Habitans qui ont des

terres que la qualité ne permet pas de brûler ; car il ne convient pas de le faire partout. L'action du feu est très-nuisible aux terres légeres & sabloneuses ; non-seulement elle les desséche trop, mais même elle fait un grand préjudice aux souches, qu'elle pénétre trop facilement au travers des terres poreuses. C'est pourquoi plusieurs Habitans, outre qu'ils laissent le superflu des pailles, dont la pourriture doit encore mieux engraisser que les cendres, & conserver la fraîcheur de la terre, ont encore attention, quand il faut replanter, ce qu'ils sont obligés de faire plus fréquemment que ceux qui ont des terres grasses, ont, dis-je, attention de laisser les souches, & de planter entre les premiers alignemens. Ils en sont quittes aux premieres sarclaisons de faire couper les rejetons qui poussent des vieilles souches. Par ce moyen, ils soutiennent les bonnes terres que les pluies entraîneroient, & ils les engraissent de la pourriture de ces mêmes souches qui en soutient la bonne qualité.

Il faut en général à Saint Domingue quatorze ou quinze mois aux grandes cannes pour parvenir à une maturité convenable, & douze ou treize mois aux rejetons. Alors on les coupe au ras du pied, & on les porte au moulin pour les exprimer & en tirer le ſuc qu'on appelle *vin de canne* ou *veſou*. Il eſt inutile de décrire la conſtruction de ce moulin. Il ſuffit de le voir ſur pied ou deſſiné, pour le connoître & juger de ſa ſtructure. Quand on a la commodité d'en avoir un à l'eau ; c'eſt un avantage d'autant plus grand, qu'on évite la dépenſe d'une grande quantité de beſtiaux ; car ce moulin ſupplée à deux ordinaires à beſtiaux. On préfere les mulets pour les faire aller. Outre que ces animaux réſiſtent plus au travail, & ſont plus forts, ils tirent plus long-temps du même train. Cependant quelques-uns préferent les bœufs, dont la lenteur eſt compenſée par la force, qui donne le moyen de mettre le double de cannes au moulin,

& d'avoir plus de vin de canne à la fois. Ceux qui se servent de bœufs, devroient avoir un moulin fait exprès, assez semblable d'ailleurs à celui-à l'eau, mais dont les parties seroient proportionnées pour la force & le volume, au double de résistance que le double de cannes qu'on met doit occasionner. C'est où paroît le peu d'attention de certains Habitans qui se servent indifféremment de chevaux, de mulets ou de bœufs au même moulin; d'où il arrive un prompt dérangement de la machine, à l'égard sur-tout des pivots.

Un petit canal conduit le vin de canne à la Sucrerie, dans un bassin placé près la premiere chaudiere, qu'on appelle la grande. Quand il est à propos de remplir cette chaudiere, on ouvre le robinet qui est au fond du bassin.

Il s'en faut bien qu'on mette aujourd'hui tant de temps à faire du Sucre qu'autrefois. On tire ordinairement, quand les cannes sont de bonne qualité,

une batterie de deux en deux heures dans une Sucrerie à trois chaudieres ; car dans celle à cinq, on en tire très-ſouvent d'heure en heure, quelquefois même de demi-heure en demi-heure ; ce qui dépend de la bonté des cannes. Il eſt vrai qu'on a trouvé depuis quinze à vingt ans une façon de chauffer & de faire bouillir les chaudieres qui abrége bien le temps, & qui épargne bien du bois. Nous devons cette découverte aux Anglois. Tout dépend d'un fourneau commun à toutes les chaudieres, qui les fait bouillir à feu de réverbere. Il conſiſte dans un canal dont l'ouverture eſt en-dehors de la Sucrerie, pratiqué dans la muraille, preſque vis-à-vis de la derniere chaudiere, qu'on appelle *batterie*, & qui ſe termine par une cheminée placée un peu au-deſſus de la grande chaudiere. On doit obſerver de faire l'ouverture de la cheminée qui communique au canal auſſi large que celle de l'entrée, & que cette derniere ſoit en face du vent de Briſe.

Ce canal eſt large ordinairement de deux pieds & demi, & haut de trois pieds ſous la batterie. Il eſt moins haut ſous les autres chaudieres en raiſon proportionnelle de leur profondeur. Les chaudieres ſont enchâſſées dans la voûte du fourneau à diſtances égales, cependant preſque contiguës les unes aux autres, & de façon que les deux tiers de la chaudiere reçoivent l'action du feu. On éleve autour de chaque chaudiere la maçonnerie en talus, environ un pied ou un demi-pied. Les chaudieres ſont de grandeur proportionnée entr'elles, de maniere que de la derniere, qu'on appelle *batterie*, à la premiere, qu'on appelle *la grande*, dans une Sucrerie à cinq chaudieres, il y a plus de la moitié de différence. On appelle la ſeconde chaudiere *la propre*, nom qui lui vient de ce que le *veſou* s'eſt épuré dans la grande des ordures les plus groſſieres. La troiſiéme, *le flambeau*, qui a pris ſon nom des bouillons clairs & tranſparens, que le *veſou* ou le vin de

canne n'avoit point auparavant. La quatriéme, *le ſyrop*, à cauſe de la conſiſtance que le *veſou* y prend. Enfin la derniere ſe nomme *batterie* *, parce qu'on eſt obligé de battre preſque ſans ceſſe le Sucre, & de l'élever en-haut avec une cuiller, pour empêcher que le continuel gonflement le faſſe tranſvaſer. On chauffe à un feu clair & continuel ces chaudieres; on emploie pour cet effet les pailles qu'on a tirées des cannes après les avoir coupées, qu'on appelle *Ouala*, & les cannes qu'on a paſſées au moulin bien ſéches, on les nomme alors *Bagaſſe*. Cette fabrique de fourneau procure à la batterie un feu vif, qui perd inſenſiblement de ſa force en montant le canal pour ſortir par

* Le Sucre étant prêt de ſa cuiſſon s'éleve, & ſortiroit même dehors, ſi avec une grande écumoire on ne l'élevoit en haut pour lui donner de l'air; & comme le bruit qu'il fait en tombant reſſemble aſſez à des coups de battoir, on appelle cette chaudiere *Batterie*. Hiſtoire naturelle.

la cheminée. C'eſt pourquoi les chaudieres bouillent ſuivant les proportions qui conviennent pour l'évaporation lente & graduée néceſſaire à la fabrique du Sucre. Il eſt même ordinaire que rempliſſant ou tranſvaſant ſucceſſivement le vin de canne d'une chaudiere dans une autre, quand on a tiré le Sucre fait de la batterie, il eſt, dis-je, ordinaire que la grande ne bouille pas encore.

Autrefois chaque chaudiere avoit ſon fourneau où l'on ne brûloit que du bois; ce qui contribuoit à rendre les opérations plus lentes, & à les déranger, parce qu'il étoit difficile d'accoutumer les Negres à pouſſer & entretenir le feu dans les différens fourneaux, ſuivant les proportions qui convenoient. Comme la longueur du canal pour cinq chaudieres contribue à diminuer la vivacité du feu, ce qui fait que la grande ne bout point, & que le vin de canne n'eſt ſouvent qu'échauffé quand il faut le tranſvaſer dans la propre, quelques Habitans ont

imaginé de partager le canal en deux, de faire deux fourneaux, & à chaque extrémité une cheminée. Par ce moyen, toutes les chaudieres bouillent auſſi vîte & auſſi fort qu'on le juge à propos. On peut dans ce cas placer ſix chaudieres; mais pour les entretenir, il faut être aſſuré d'une ſuffiſante quantité de vin de canne; ce qui ſuppoſe un moulin à l'eau, ou deux moulins bien attelés.

On mêle à Saint Domingue la leſſive dans la grande chaudiere, laquelle eſt remplie de vin de canne. On la fait ordinairement avec la cendre & la chaux qu'on délaie dans le même vin de canne, qui prend alors une couleur de jaune-blanc. On met deux livres de chaux & une livre de cendre qu'on détrempe dans quinze ou vingt pintes de *veſou*. On varie d'ailleurs cette leſſive ſuivant la qualité du Sucre que les premieres batteries font connoître. Ou il eſt trop gras, ou il eſt trop maigre; la chaux dégraiſſe, & la cendre retient la ſubſtance miel-

leuſe, ainſi que nous l'expliquerons ci-après dans la fabrique du Sucre raffiné.

Cependant on peut, ſans courir les riſques de perdre les premieres batteries, décider la leſſive la plus convenable par la qualité du vin de canne; car s'il eſt de bonne odeur viſqueuſe, & d'une couleur tirant ſur l'œil de perdrix, c'eſt marque qu'il eſt bon. On fait alors la leſſive avec une chopine de cendres & un tiers de chaux. S'il eſt clair & blanchâtre, il eſt verd & gras; ce qui arrive lorſque les cannes viennent d'un terrein trop aquatique, ou qu'elles ne ſont pas aſſez mûres. On fait alors la leſſive avec une pinte de cendres & autant de chaux. S'il eſt noirâtre, épais & d'une odeur forte tirant ſur l'aigre, ce qui provient de ce que les cannes ſont vieilles, & qu'elles ſont venues dans des fonds marécageux, on met une pinte de cendres, une chopine de chaux, & on mêle de l'antimoine dans la leſſive. Pluſieurs préferent l'alun. Telle eſt la façon de la Mar-

tinique ; ſuivant l'Auteur de l'Hiſtoire naturelle du Cacao & du Sucre, imprimée en 1719. Mais à Saint Domingue, nos Raffineurs employent des leſſives différentes. Il ne ſe ſervent que de la chaux pour la premiere & la ſeconde qualité, en très-petite quantité pour la premiere. Ils mêlent, pour la troiſiéme, la chaux dans une leſſive de cendres : les uns y ajoutent de l'alun, d'autres le jus de quelques plantes. Les cannes créoles *, les cannes de Madere ou Maronnes, qui croiſſent aux bords des marais qu'on appelle à l'Amérique *Lagons*, la Liane à Minguet, l'écorce de bois d'Orme, ſont les plus eſtimées. Cette leſſive fait écumer conſidérablement le vin de canne, en ſépare les impuretés, & ſuffit pour fixer les parties ſalineuſes avec la quantité convenable de miellée. On exclut la cendre en ſubſtance, & on n'en prend qu'une

* On appelle cannes créoles les rejetons qui pouſſent aux nœuds des cannes qui ſont ſur pied. Ces rejetons ne pouſſent qu'aux cannes mauvaiſes ou paſſées.

leſſive claire, qui chargée de ſels lixiviels, ſuffit pour débarraſſer le Sucre des parties étrangeres qui le gâteroient. Le Sieur Paparel, expert dans cette profeſſion, m'a aſſuré n'avoir rien éprouvé de plus efficace pour purifier le *veſou* de mauvaiſe qualité, que la leſſive faite avec l'eau de cendre, la chaux & les cannes de Madere ſeules pilées *; qu'ayant voulu tirer parti d'une piéce de cannes crues en terre lagoneuſe, paſſées & vermoulues, il en étoit venu à bout par cette leſſive, qui faiſoit jetter une ſi grande quantité d'écume, qu'il falloit continuellement écumer & écaler ** à chaque batterie la grande. La principale ſcience d'un

* On met dans une forme un lit de cannes coupées & concaſſées, un de cendres, un de cannes, un de chaux, & ainſi alternativement juſqu'au haut. On verſe à trois ou quatre repriſes de l'eau tiéde ; marc dont on ſe ſert enſuite.

** On appelle *écaler*, détacher avec une longue ſpatule les croûtes que les parties groſſieres du Sucre forment en-dedans & tout autour de la chaudiere.

Raffineur conſiſte donc à bien connoître & bien diſtinguer les différentes qualités du vin de canne, afin d'y appliquer & proportionner la leſſive convenable. De-là provient l'avantage de tirer parti de toutes les cannes d'une habitation, dont les qualités ſont ſouvent différentes, ſoit par la variété des terres, ſoit par celle des ſaiſons, ſoit enfin par des inconvéniens qui obligent un Habitant ou de trop différer une piéce de cannes, ou de l'exploiter trop tôt. Toute l'habileté conſiſte à tirer de ces différentes cannes la même qualité de Sucre. Dans cette vue, il doit s'attacher à bien modifier la qualité & les degrés de leſſive qui peut convenir non-ſeulement pour expulſer les corps étrangers, mais auſſi à unir & donner la conſiſtance qui convient aux principes qui conſtituent la qualité eſſentielle du Sucre qu'on appelle *grain.* Nous réduiſons ces principes à trois, la ſubſtance terreſtre, la ſalineuſe & l'huileuſe ou miellée; mais ſur-tout deux,

la ſalineuſe & la miellée, qui par une certaine union de quantité proportionnelle, paroiſſent plus particulierement devoir conſtituer la qualité eſſentielle du Sucre. La leſſive de cendres, c'eſt-à-dire l'eau impregnée des ſeuls principes de la cendre, le dégraiſſe, & en le dégraiſſant le diminue beaucoup, non-ſeulement le dépouillant de la ſubſtance miellée, mais auſſi d'une grande quantité de ſon ſel principe, par l'affinité que les ſels alkalis ont entr'eux. C'eſt pourquoi quelques-uns ont attention, pour retenir ces ſels, d'employer l'alun qui les fige & entraîne ſeulement le trop de ſubſtance miellée. Il n'en eſt pas ainſi de la cendre en ſubſtance. Sa partie terreſtre & poreuſe non-ſeulement retient les uns & les autres en s'incorporant avec eux, mais en augmente le poids & le volume. La chaux ſemble tenir un juſte milieu. C'eſt pourquoi je penſe que la ſimple leſſive avec un peu de chaux eſt ce qui convient le mieux pour un vin épais, viſqueux &

noirâtre ; l'eau de chaux, l'alun & un peu de cendre en ſubſtance à celui qui eſt trop clair & blanchâtre ; enfin un peu de chaux ſeulement pour la bonne qualité. On ne peut trop recommander d'écumer les trois premieres chaudieres ; de-là dépend principalement la belle qualité du Sucre. Lorſque le Sucre dans la batterie paroît trop gras, le ſecret de quelques Raffineurs eſt d'y jetter trois à quatre onces de leſſive de cendres & de jus de cannes *maronnes*, mêlées par portion égale. S'ils apperçoivent qu'il manque par le grain, c'eſt-à-dire qu'il n'ait pas aſſez de conſiſtance, ils jettent dans le rafraîchiſſoir cinq ou ſix livres de beau Sucre, pour qu'en s'incorporant il corrige l'autre.

On paſſe à Saint Domingue au travers du drap le vin de canne, quand on le tranſvaſe de la premiere chaudiere dans la ſeconde. Cette méthode me paroît d'autant mieux convenir, que l'ébulition n'ayant pas eu le temps de rendre ce ſuc

glutineux, il peut mieux filtrer & laiſſer ſur le drap les impuretés qu'il contient. Quand le Sucre eſt cenſé cuit, on le tire dans une chaudiere poſée dans la Sucrerie à côté de la batterie, ſans y mettre de feu deſſous pour l'entretenir chaude. On a ſeulement ſoin de remuer une fois ou deux avec une longue ſpatule le Sucre pendant qu'il eſt bien chaud, afin qu'il ne ſe grumele point, qu'il ſe lie, qu'il prenne bien corps, & pour qu'il s'en ſépare une eſpéce de crême, qui s'étendant ſur le ſyrop, ſe glace, & forme une croûte qui conſerve plus long-temps la chaleur. Quand il eſt tiéde, on le met dans les formes, dont le trou inférieur eſt bouché. Un demi-quart d'heure après, avant qu'il ſoit tout-à-fait froid, on le remue dedans avec la ſpatule. On le laiſſe enſuite congeler, & on le tranſporte 24 heures après dans de grandes ſalles pour faire égoutter le ſyrop. Pour cet effet, on débouche le trou inférieur, & on enfonce une groſſe aiguille de fer faite en

fuſeau, qui pénétre le Sucre juſqu'à cinq à ſix pouces. On place enſuite la forme ſur un pot.

Après huit ou dix jours, le Sucre doit être ſuffiſamment purgé de ſon ſyrop. On ôte alors la croûte qui eſt ſur la forme, & qui couvre un vuide concave qu'on appelle *Fontaine.* Ce vuide provenant de l'écoulement du ſyrop qui le rempliſſoit avant qu'on eût percé la forme, on peut juger par ſa profondeur & largeur de la cuite & conſiſtance du Sucre; car ſi la fontaine eſt trop creuſe & trop évaſée, c'eſt une marque d'une trop grande déperdition, & par conſéquent du défaut de cuite. On gratte le dedans & le tour de la fontaine, afin d'ôter la compaxité qui ralentiroit trop la filtration de l'eau. On remplit la forme d'un Sucre de la même qualité juſqu'à environ un doigt du rebord de la forme : on la couvre & remplit enſuite de la terre préparée ; & à meſure que cette terre baiſſe par l'affaiſſement du Sucre, dont la filtration de

l'eau entraîne le ſyrop, qu'on appelle alors *ſyrop fin*, on en ajoute de nouvelle au bout de vingt-quatre heures, mais beaucoup plus liquide; ce qu'on réitere deux ou trois fois, ſuivant qu'on le juge néceſſaire pour donner au Sucre la couleur qu'on déſire. C'eſt ce qu'on appelle *rafraîchir*. On a attention dans les temps humides de rendre cette terre plus ferme, c'eſt-à-dire moins délayée ou liquide, parce que l'humidité de l'air y ſupplée; autrement il pourroit en arriver trop de diminution, & le Sucre perdroit de ſa conſiſtance.

On choiſit une terre argilleuſe participante beaucoup de la marne, *terra margacea*. On la broie, on la paſſe au crible, & on la détrempe enſuite dans une cuve en une grande quantité d'eau, où on la bat & on l'agite pendant deux ou trois heures pour la rendre très-fine. Si la terre ſe trouvoit trop graſſe, on la corrige en y mêlant un peu de ſable, afin qu'elle laiſſe filtrer l'eau qu'elle contient. S'in-

ſinuant enſuite peu à peu, & paſſant au travers du Sucre, en lave les grains, en en détachant le ſuc mielleux, gras & brunâtre, & l'entraîne avec elle dans le pot. On réitere quelquefois la terre, c'eſt-à-dire qu'on en met une ſeconde lorſque la blancheur & la qualité du Sucre ne ſont pas telles qu'on le ſouhaite, & lorſqu'on penſe qu'une ſeconde purgation peut achever de nettoyer le Sucre. Si la terre ne paroiſſoit pas ſuffire, on a recours à la leſſive claire de cendres, dont on imbibe bien la terre de temps en temps. Quand on juge le Sucre tel, on le met à Saint Domingue dans une étuve pour le bien faire ſécher. On coupe enſuite les pains en trois parties. Le bas de la forme eſt mis à part, & fait une qualité de Sucre inférieure qu'on appelle commun, & le haut fait la premiere qualité qu'on appelle aux Iſles Sucre *terré*, parce qu'il ne peut paſſer que ſous ce titre en France. On pile & on broie ces deux qualités ſéparément, &

on les met dans des barriques. On fait ordinairement une différence d'un tiers pour le prix entre deux.

On ne jette point les ſyrops qui ſont ſortis depuis qu'on a mis la terre; on les clarifie, & on les cuit de nouveau à une conſiſtance convenable, & on les clarifie pour en tirer du Sucre, ainſi que nous le dirons.

On ne peut déterminer quelle quantité de vin de canne doit donner telle quantité de Sucre, parce que cela dépend de la qualité des cannes, qui eſt différente ſuivant les ſaiſons, la variété des temps & la qualité du terrein. L'hiver & le printemps, c'eſt-à-dire depuis Janvier juſqu'au commencement d'Août ou de Septembre, ſont les ſaiſons où la canne abonde plus en ſéve, & donne plus de Sucre. Elle en donne moins dans l'automne, ſur-tout les trois derniers mois de l'année, tant par rapport aux pluies qui lui donnent trop d'humidité, que parce qu'elle monte en épis; ce qui diminue

minue beaucoup la ſéve. C'eſt pourquoi les Anglois, plus exacts obſervateurs & plus attentifs que les François à profiter de leurs obſervations, ont pour maxime de faire dans les ſix ou ſept premiers mois de l'année toutes les cannes qu'ils jugent devoir être bonnes, & qu'ils profitent de la qualité du temps pendant le reſte de l'année pour planter, ſarcler & peigner leurs habitations.

Plus les années ſont pluvieuſes, plus les cannes donnent de vin; mais ce vin trop aqueux demande une longue ébulition, & beaucoup de leſſive de chaux & même d'alun. Il y a des temps où il faut quelquefois trois grandes chaudieres de vin pour avoir, comme on dit, une batterie. Dans un autre temps, une grande chaudiere ſuffira. La qualité du terrein eſt ce qui contribue le plus à diverſifier celles des cannes, par conſéquent du Sucre. En général, les habitations ſituées à la pente des *Mornes*, & les ſabloneuſes, font de plus beau Sucre, mais en moindre

quantité. J'ai vu ſur une habitation faire de très-beau Sucre, & au milieu de la piéce de cannes le Sucre changer inſenſiblement de qualité, juſqu'à ce qu'il devînt tout-à-fait *Mélaſſe.* J'en fus d'autant plus ſurpris, que les cannes paroiſſoient les mêmes, & que le terrein autour de la piéce étoit uniforme. Je goûtai les cannes, & elles étoient ſûres. Réfléchiſſant ſur la cauſe de ce changement, je ne pus en trouver d'autre que la diſpoſition du temps. Il faiſoit depuis un mois ou ſix ſemaines un temps ſec & très-chaud ſans vent. Les briſes vinrent enſuite très-fortes, qui donnant en plein dans toute l'étendue de la moitié de cette piéce, agiterent & ébranlerent les cannes, de façon qu'elles en augmenterent la ſécheresſe, & occaſionnerent par l'ébranlement la privation de la même quantité de ſuc nourricier; ce qui contribuant à en interrompre le cours, donna occaſion à une ſuſpenſion de circulation qui dut ſuffire à faire fermenter le ſuc dont

elles étoient remplies, & le faire aigrir.

Le Sucre tiré de la batterie eſt la matiere de toutes les préparations qu'on fait pour avoir les différentes eſpéces de Sucre, depuis le brut juſqu'au royal.

Nous diſtinguons à Saint Domingue trois genres de Sucre, le Sucre de *cannes*, le Sucre de *ſyrop*, & le Sucre *raffiné*.

Le Sucre de cannes eſt celui qu'on tire immédiatement du jus de la canne. De ce Sucre de cannes ſortent le Sucre brut, le Sucre paſſé, & le Sucre terré. Le Sucre brut eſt celui qui ſort de la batterie, & qu'on renferme dans des barriques, quand il s'eſt congelé dans de grands canots. On met ces barriques ſur des trétaux placés le long d'un grand baſſin qui reçoit le ſyrop qui en dégoutte. On le vend ordinairement cinq ou ſix ſemaines après. Ce temps ſuffit pour qu'il ſoit ſuffiſamment purgé.

On appelle le même Sucre paſſé, lorſqu'en le faiſant on a filtré au travers du drap, ainſi que nous l'avons expliqué, le

vin de cannes pour le purifier, & qu'on l'a fait purger dans les formes.

Il devient Sucre terré, lorsqu'après l'avoir mis dans les formes, on le couvre de terre pour lui faire écouler son syrop. C'est par le moyen de cette terre qu'on lui fait changer sa qualité & son nom de Sucre passé & de Sucre brut.

La fabrique du Sucre de cannes brut, passé & terré, est à peu près la même; celle des deux premiers ne differe en rien; celle du dernier differe un peu en lessive & en cuite.

Le P. Labat, qui est de tous les Auteurs celui qui est entré dans le plus grand détail sur cette matiere, pense fort juste, lorsqu'il recommande la connoissance des qualités que peuvent avoir les cannes, & il propose à cet effet des moyens assez sûrs pour les découvrir, & y remédier quand elles sont mauvaises. Mais la lessive dont il se sert ne paroît pas conforme à ce que nous avons appris par expérience à Saint Domingue, & ce qu'il est

de conséquence de vérifier, parce que de la bonne ou mauvaise fabrique du premier Sucre dépend celle des autres. Il propose pour principale & sûre lessive celle où il entre beaucoup plus de cendres que de chaux. On éprouve le contraire à Saint Domingue, où l'on emploie très-peu de cendres, & très-souvent point du tout, parce qu'on observe que le Sucre où il y a de la cendre ne purge jamais parfaitement, & que bien loin de blanchir sous la terre, il devient fort gris, sans liaison, & conserve toujours une humidité onctueuse. La raison qu'on peut en donner est que les parties de la cendre, plus poreuses que corrosives, ont beaucoup moins de force pour diviser & séparer les parties grasses & onctueuses du Sucre; & qu'étant plus analogues par rapport au sel alkali qu'elles contiennent avec le sel de Sucre, elles s'y attachent & y collent une grande quantité de parties terrestres; ce qui lie les principes du Sucre de façon qu'il se filtre beaucoup

moins de ſyrop. Il n'en eſt pas ainſi de la chaux, ſur-tout de la chaux vive de pierre, dont la vertu étant de pénétrer, de diviſer & de raréfier, elle détache & entraîne facilement les ſubſtances graſſes; d'où réſulte un Sucre plus beau, & qui, quoiqu'il paroiſſe d'abord rouge & plus fin, n'en eſt pas pour cela d'une plus mauvaiſe qualité; auſſi les connoiſſeurs ſavent-ils bien le préférer. De deux formes égales, dont l'une ſera pleine d'un Sucre fait à la cendre, & l'autre d'un Sucre fait à la chaux, ſi on fait fondre un morceau de chaque forme dans de l'eau claire ou dans du thé, on trouvera dans le vaſe où l'on aura mis le Sucre à la cendre, une grande quantité de cendres ou de malpropreté; on n'en trouvera point au contraire dans l'autre.

Lorſqu'on préfere la cendre à la chaux pour la leſſive, il faut le triple de cendres; c'eſt-à-dire qu'il faut trois livres de cendres pour faire l'effet d'une livre de chaux.

Quelques-uns penſent que la chaux mange le grain du Sucre, & le fait trop diminuer : cela peut arriver, ſi on en met trop. Mais comme toutes les opérations qu'on fait au Sucre ne tendent qu'à le dépouiller de ſes parties graſſes & onctueuſes, il réſulte des effets de la chaux qu'elle ſeule peut & même ſuffit pour remplir les vues qu'on ſe propoſe : c'eſt ce qu'on a éprouvé. Qu'on faſſe avec les mêmes cannes ſix formes de Sucre cuit à la chaux ſeule, & ſix formes de Sucre fait avec un peu de chaux & beaucoup de cendres (car l'on peut bien faire du Sucre ſans cendres, mais non pas avec de la cendre ſans chaux, il faut toujours un peu de chaux); ce dernier flatte beaucoup plus la vue étant brut, & promet beaucoup plus que le premier, qui eſt bien plus rouge. Qu'on les terre en même temps; les formes à la cendre n'auront preſque point changé, le Sucre aura peu blanchi, & aura une couleur griſe, livide, & paroîtra mollaſſe ; au lieu

que celui fait à la chaux sera bien travaillé, sec, blanc & sonore. Cette épreuve suffit pour faire connoître la différence de l'un avec l'autre. Mais si par cette méthode on a de plus beau Sucre, on en a aussi moins par rapport au déchet qui arrive dans le Sucre fait à la chaux. Cette perte est en partie compensée par l'avantage qu'on retire de la qualité du Sucre qui doit donner peu de Sucre commun, & qui étant belle, doit être mieux vendue. L'eau de cendre remédie en partie aux inconvéniens que produit la cendre en substance, & jointe avec la chaux, elle ne peut que concourir à lui donner une belle qualité, ainsi que nous l'avons expliqué.

Il n'en est pas ainsi du Sucre brut; la cendre lui donne une plus belle apparence, & c'est cette apparence qui pouvant tromper les acheteurs, & qui tournant à l'avantage du vendeur, a sans doute toujours maintenu l'opinion où l'on a été de la nécessité de la cendre pour la fabrique

du Sucre, & ce qui a pu aussi donner lieu à cet axiome, que la cendre donne du corps au Sucre.

La couleur rouge que le Sucre brut & passé acquiert à la chaux, se conserve jusqu'à ce qu'il ait subi l'opération de la terre. Cette couleur provient des parties les plus fines du syrop, qui trop raréfiées par l'action de la chaux, n'ont pas eu assez de poids pour couler & descendre avec les parties grossieres du syrop; mais qui jointes à celles de l'eau, en acquierent assez pour passer & tomber avec elles dans les pots.

Au reste, quoi qu'on dise des bons effets de la chaux, je pense qu'il y a des cas où il ne convient pas d'exclure la cendre. On convient que capable de lier & unir les parties onctueuses avec les salines, elle donne plus de corps au Sucre; elle peut donc être utile, lorsque cette marchandise, dépourvue de cette qualité, aura une couleur grise, & paroîtra comme de la cendre & sans consistance;

ce qui peut provenir ou de la qualité du terrein, ou du dérangement des saisons. Les terres de la Martinique & de la Guadeloupe, où a toujours résidé le P. Labat, sont ou plus maigres ou plus usées qu'à Saint Domingue. Cette cause suffit pour donner au Sucre moins de corps, pour lui donner une qualité qui a obligé d'avoir recours à la cendre, afin de retenir & aglutiner une suffisante quantité de parties onctueuses avec les salines, & les mettre dans cette proportion qui est nécessaire au Sucre pour soutenir le raffinement. C'est pourquoi je la crois utile dans un vin de canne trop aqueux, trop clair & trop blanchâtre.

La cuite du Sucre destiné à être *terré*, est suffisamment expliquée dans la description de M. Geoffroy. J'observerai seulement qu'on a attention de lui donner plus de consistance qu'au Sucre destiné à être *brut* ou *passé*.

On tire parti des syrops, c'est-à-dire de la liqueur qui dégoutte des formes

dans les pots. On les diviſe en trois eſpéces, en *gros* ſyrops, en ſyrops *fins*, & en ſyrops *bâtards* ou *vergeoiſe*; mais ces trois eſpéces ne ſont qu'un même Sucre.

Le gros ſyrop eſt celui qui ſort immédiatement du Sucre de cannes brut, du Sucre paſſé & du raffiné. On n'en excepte que les ſyrops qui ſortent des ſyrops mêmes, quand on les a cuits & mis en forme pour en faire du Sucre. On appelle ceux-ci ſyrops amers; ils ne ſont propres qu'à faire du *Taffia*. Il n'eſt au ſurplus queſtion que de ceux qui ont ſorti avant qu'on ait mis la terre; car on profite auſſi de ceux qui ſortent après; mais ils ont beſoin d'une autre façon.

On remplit aux deux tiers une ou deux chaudieres de ce gros ſyrop; on y met cinq à ſix pintes d'eau de chaux. On le fait enſuite bouillir le plus vivement qu'on peut, & cuire à conſiſtance convenable. Lorſqu'il eſt cuit, on le partage également en deux ou pluſieurs chaudieres que l'on nomme ra-

fraîchiſſoirs, & on y met auparavant une ou deux formes de Sucre en grain pour aider au ſyrop qu'on y verſe à former corps. On remue bien le tout pour faire fondre & mêler le Sucre en grain. On prend ce qui ne peut ſe fondre ſur une écumoire, on l'écraſe avec une truelle, & on le remêle. Quand il paroît bien fondu, on le remue une ſeconde fois ſans le laiſſer repoſer, juſqu'à ce qu'il ſoit devenu tiéde. On cuit une ſeconde & une troiſiéme batterie de la même façon; on les partage également dans les mêmes rafraîchiſſoirs, juſqu'à ce qu'ils ſoient pleins. Après quoi on les met dans les formes.

On appelle ſyrops fins ceux qui ſortent du Sucre, après qu'on l'a couvert de terre; on le cuit de trois façons différentes. Les ſyrops fins ſont mal-faiſans. Quelques Negres en ayant employé dans leurs ragoûts, en ont été non-ſeulement incommodés, mais même la mort de pluſieurs a fait connoître ſa mauvaiſe qua-

lité ; qualité qui provient fans doute de celle de la terre, & des leffives dont on fe fert.

On cuit 1°. les fyrops fins de la même façon que les gros, & on les met dans plufieurs rafraîchiffoirs.

2°. Lorfque ces mêmes fyrops fortent d'un Sucre qui a beaucoup de corps, deux rafraîchiffoirs fuffifent, parce qu'on met feulement deux batteries dans chaque. Lorfqu'on les cuit de cette façon, on remue le Sucre dans les formes avant qu'il foit figé.

3°. On fait avec ces fyrops un mêlange qu'on appelle *Melis-bâtard*. Pour cet effet on clarifie quelques chaudieres de fyrop ou de Sucre fondu (on prend du commun) ; on mêle avec le fyrop fin un tiers de ce fyrop clarifié. Quand il eft cuit, on le met dans les formes, où on le remue avant qu'il foit froid.

Les fyrops bâtards font ceux qui fortent des fyrops mêmes, c'eft-à-dire du Sucre qu'on a formé des fyrops, après

qu'on l'a couvert de terre ; car celui qui ſort avant cette opération eſt de rebut, (c'eſt celui qu'on appelle ſyrop amer) ; on les cuit de la même façon que les gros ſyrops, & cette eſpéce de Sucre s'appelle *vergeoiſe*.

Quelques Habitans font encore tirer parti par leurs Raffineurs des écumes, qu'on renferme pour cet effet dans un grand ſac, & qu'on met égoutter ; mais le produit ne dédommage pas de la perte du temps qu'on y peut employer.

On entend par Sucre raffiné un Sucre fabriqué de ſyrop clarifié. On emploie pour faire ce ſyrop, ou du Sucre de gros ſyrop, ou du Sucre de cannes qu'on n'a pu blanchir ſous la terre, ou même du Sucre en pain qu'on fait fondre. Voici de quelle maniere.

On met dans la chaudiere deſtinée à clarifier, qui eſt ordinairement une grande chaudiere de cuivre, un tiers d'eau de chaux plus ou moins forte, ſelon que le Sucre eſt plus ou moins ſec. On met du ſang en proportion convenable, c'eſt-à-

dire une ou deux pintes; on remplit la chaudiere de Sucre, qu'on fait fondre & échauffer jusqu'à ce que la matiere se gonfle & monte autant qu'elle peut, sans cependant bouillir. Lorsqu'elle est suffisamment montée, on la laisse reposer environ une heure. On l'écume ensuite, & on y met derechef du sang mêlé avec de l'eau de chaux; on la fait gonfler de nouveau & reposer; on l'écume; on réitere ces opérations jusqu'à ce que la matiere soit claire. Alors on la passe dans un drap, & on la verse dans des chaudieres, où on la fait cuire comme le Sucre de cannes. L'espéce de Sucre qu'on en tire s'appelle *Melis*, c'est-à-dire *mêlange*, parce qu'on remplit souvent la chaudiere de différentes sortes de Sucre.

La description qu'on vient de faire de la fabrique du Sucre fait connoître qu'il est un extrait de la canne pour la préparation duquel on emploie la même méthode que celle dont on se sert pour celui de toutes les autres plantes, avec

cette différence néanmoins que la canne abonde ſuffiſamment en ſubſtance aqueuſe pour qu'il ne ſoit pas néceſſaire de l'augmenter, comme on eſt obligé de faire à l'égard des autres plantes qu'on fait bouillir dans une certaine quantité d'eau pour en tirer les principes.

Il paroît, tant par la fabrique du Sucre que par ſon analyſe, que trois principes dominent dans la canne, ſavoir l'eau, le ſel & le ſoufre, ou la ſubſtance huileuſe. On fait évaporer par l'ébulition le principe aqueux; & après ſon évaporation, les deux autres réunis forment le Sucre brut, qui en ſortant de la batterie contient deux fois plus de ſubſtance huileuſe ou miellée que de ſalineuſe. Toutes les opérations qu'on fait enſuite ſubir à cette matiere ne tendent qu'à ſéparer la premiere d'avec la ſeconde, à dépouiller le plus qu'il eſt poſſible la partie ſalineuſe de la miellée, & la mettre tellement à nud, qu'à peine peut-on l'appercevoir dans le Sucre royal. Ce qu'on vérifiera

par la différente quantité de caſſonade, par exemple, ou de Sucre royal qu'il faut mettre pour édulcorer quelque boiſſon ou quelque aliment. Ces préparations contribuent-elles à rendre le Sucre meilleur, c'eſt-à-dire plus utile à la ſanté? C'eſt ce que pluſieurs Médecins ont examiné.

On fait beaucoup d'uſage à l'Amérique de l'eau-de-vie qu'on tire des ſyrops. On l'appelle *Taffia*. Elle eſt tellement du goût de nos Colons, ſur-tout des Anciens & des Créoles, & ſi recherchée des Etrangers, particulierement des Anglois, qu'on en fait un grand débit & un grand commerce. On la prépare comme il ſuit.

Dans une piéce de quatre, c'eſt-à-dire contenant quatre barriques, remplie d'eau, on verſe huit ou neuf bailles * de ſyrop, ſuivant la conſiſtance qu'il peut avoir; du gros ſyrop de bonne qualité, ordinairement ſept ou huit; de ſyrops fins,

---

* La baille peut contenir trente pintes de Paris.

neuf ou dix. Ces derniers ſont moins employés, parce que le *Taffia* n'en eſt pas ſi bon ; ou bien pour en tirer parti, on le met au quart, au tiers, ou à la moitié avec les gros ſyrops. Quelques-uns y ajoutent trente ou quarante oranges coupées par la moitié ; d'autres n'y en mettent point. On appelle ce mêlange rapé ou *Guildive*, du nom de l'endroit où ce mêlange ſe prépare, appellé *Guildiverie*. On laiſſe fermenter la liqueur juſqu'à ce qu'elle ait acquis un goût vineux, ſans aucune apparence d'aigre, & que l'ébulition paroiſſe diminuer, ce que le commencement d'affaiſſement ou de ceſſation d'élévation fait appercevoir. Quand on juge la fermentation ſuffiſante, on en remplit de grandes chaudieres ou gros vaiſſeaux de cuivre. Ces chaudieres avec leurs dépendances ſont conformes à celles dont on ſe ſert en France pour faire l'eau-de-vie.

Le Taffia eſt bon quand il eſt clair, & d'une couleur tirant ſur celle de l'œil de

perdrix, ſoutenant bien l'épreuve, c'eſt-à-dire prenant feu promptement, & ne laiſſant qu'environ un quart de phlegme; d'un goût vif, pénétrant, imitant celui de l'eau-de-vie d'Europe, mais moins brûlant, plus onctueux & balſamique, & un peu empyreumatique; qualité qu'on n'a pu encore lui ôter.

On préfere cette eau-de-vie dans toutes les Colonies de l'Amérique à celle d'Europe, non-ſeulement pour boire comme plus agréable au goût, mais auſſi pour panſer les plaies & les ulceres. On la trouve moins brûlante, & on la juge plus ſaine. En effet, nous remarquons que ceux qui s'adonnent par habitude à cette liqueur, même au point de s'enivrer preſque tous les jours, réſiſtent plus que tous les ivrognes d'Europe, qu'ils ne ſont pas ſi promptement ſujets aux maladies qui ſont communément les ſuites de cette intempérance, & qu'ils ne ſont pas attaqués de pluſieurs, comme de tremblement, de paralyſie, de goutte,

&c. On pourroit auſſi lui attribuer une qualité anti-ſcorbutique ; car peu de ceux qui en uſent, & même qui en font excès par habitude, ſont attaqués de ce vice, ou du moins ils paroiſſent avoir des ſymptômes moins conſidérables.

Mais rien ne prouve davantage la qualité bienfaiſante du *Taffia*, que le ſuccès qu'il paroît avoir pour les plaies & les ulcères. Il racornit moins les fibres, & deſſéche moins les chairs. Il ſeconde par conſéquent mieux dans l'intention de procurer une bonne ſuppuration. Ces qualités, ſi elles étoient bien connues, devroient le faire préférer par-tout; mais ſon goût empyreumatique gâte l'haleine, & en laiſſe tellement l'empreinte dans la bouche de ceux qui en boivent même par haſard, qu'ils en conſervent quelquefois l'odeur plus de douze heures, odeur très-déſagréable. Je crois qu'il y auroit un moyen de lui ôter ce mauvais goût & cette mauvaiſe odeur, en employant du Sucre ſortant de la batterie,

ou de celui de la troiſiéme ou quatriéme chaudiere, penſant que ce goût & cette odeur peuvent venir de la corruption, ſi je puis me ſervir de ce terme, que le ſyrop contracte du ſéjour qu'on lui laiſſe faire, ſoit dans le baſſin, ſoit dans les pots. D'ailleurs on auroit une liqueur plus ſucrée. Il conviendroit auſſi de faire bien étamer les chaudieres. Le cuivre peut contribuer à donner au Taffia non-ſeulement cette mauvaiſe odeur, mais auſſi une mauvaiſe qualité.

Quelques-uns ne mettent point d'oranges, & ôtent par-là à leur Taffia les qualités balſamiques & déterſives, que tout le monde reconnoît dans le ſuc & les écorces d'oranges ſauvages, qui ſont celles qu'on emploie.

Le Taffia eſt la baſe de cette liqueur ſi renommée, qu'on appelle Eau de Barbade, & dont on vient à bout d'ôter l'odeur & d'augmenter la force par des diſtillations réitérées.

M. Deſportes avoit fait deſſiner toutes les machines du Pays ; il en avoit fait même exécuter ſous ſes yeux des modeles en petit, pour les ſoumettre au jugement de MM. de l'Académie Royale des Sciences. Il y a apparence qu'après ſa mort quelques curieux s'en ſont emparés... Nous avons les deſſeins des machines qui ſervent au Sucre, Café, Côton, Indigo, qui ont paru bien faits à tous ceux qui les ont vus & examinés. Nous tâcherons de les faire paroître le plutôt poſſible, perſuadés que cet Ouvrage ne ſauroit qu'être très-utile & intéreſſant pour nos Colonies, & très-agréable aux Amateurs des Sciences & des Arts.

FIN.

TABLE
DES MATIERES

Contenues en ce Volume.

Fin de la Table.

APPROBATION de M. GUETTARD, Médecin de la Faculté de Paris, de l'Académie Royale des Sciences, & Cenſeur Royal.

J'Ai lu, par ordre de Monſeigneur le Chancelier, un Manuſcrit intitulé: *Hiſtoire des Maladies de Saint Domingue, par M. Pouppé Deſportes, &c.* auquel on a joint une Pharmacopée ou Formules des Remedes néceſſaires dans ces Maladies, composée principalement des plantes de cette Iſle, ſuivie d'un Catalogue général de toutes les plantes médécinales, alimenteuſes, &c. des bois propres aux bâtimens, &c. d'une deſcription de quelques Arts établis à S. Domingue; enfin d'un Ouvrage ſur les caracteres des genres des plantes. Cette collection d'Ouvrages du même Auteur m'a paru d'autant plus intéreſſante, qu'elle ſort d'une main habile, & qu'il y eſt traité des Maladies d'une Iſle la plus importante pour l'Etat, ſoit par rapport au nombre de ſes habitans,

tans, ſoit par les avantages qu'on en retire; motifs qui doivent engager à imprimer un Ouvrage dont l'utilité peut s'étendre à toutes les autres Iſles, & qui ſera un conducteur ſûr pour les Médecins que la Cour peut y envoyer. A Paris ce 26 Octobre 1769.

GUETTARD.

PRIVILÉGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux. leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé le Sieur LEJAY, Libraire, Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage intitulé : *Histoire des Maladies de Saint Domingue, auquel on a joint une Pharmacopée ou Formule des Remedes nécessaires dans ces Maladies, par M. Pouppé Desportes*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de privilége pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le temps de *six années* consécutives, à compter du jour de la date des Présentes : Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, debiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucuns extraits, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre

Royaume, & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres, conformément aux Reglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance du présent Privilége ; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier, Garde des Sceaux de France, le Sieur DE MAUPEOU ; & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle dudit Sieur DE MAUPEOU, le tout à peine de nullité des Présentes ; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & feaux Conseillers-Sécrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires ; CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le Mercredi treiziéme jour du mois de Décembre l'an de grace 1769, & de notre regne le cinquante-cinquiéme. Par le Roi en son Conseil. *Signé* LEBEGUE.

Registré sur le Registre XVIII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 886, *fol.* 87, *conformément au Réglement de* 1723. *A Paris le* 23 *Décembre* 1769.

Signé KNAPEN, *Adjoint.*

Errata du Tome troisiéme.

PAGE 3, ligne 3, *ſcandens tereti*, liſez *ſcandens, caule tereti.*

Pag. 24, lig. 13, *Roquette*, ajoutez *Eruca.*

Pag. 71, lig. 8 & 9, *Traité des matieres médicales*, liſez *de la matiere médicale.*

Ibid. lig. 13, *chymériques*, liſez *chymique.*

Pag. 188, lig. 18, *Cinnanomum*, liſez *Cinnamomum.*

Pag. 192, lig. 9, & pag. 272, lig. 1, *Goïava*, liſez *Guïava.*

Pag. 295, lig. 22, *ad linteres faciendos*, liſez *lintres.*

Pag. 304, lig. 3, liſez *Cortices habent ſimiles Guïavæ.*

Pag. 337, lig. 1, liſez *de ce roſeau.*

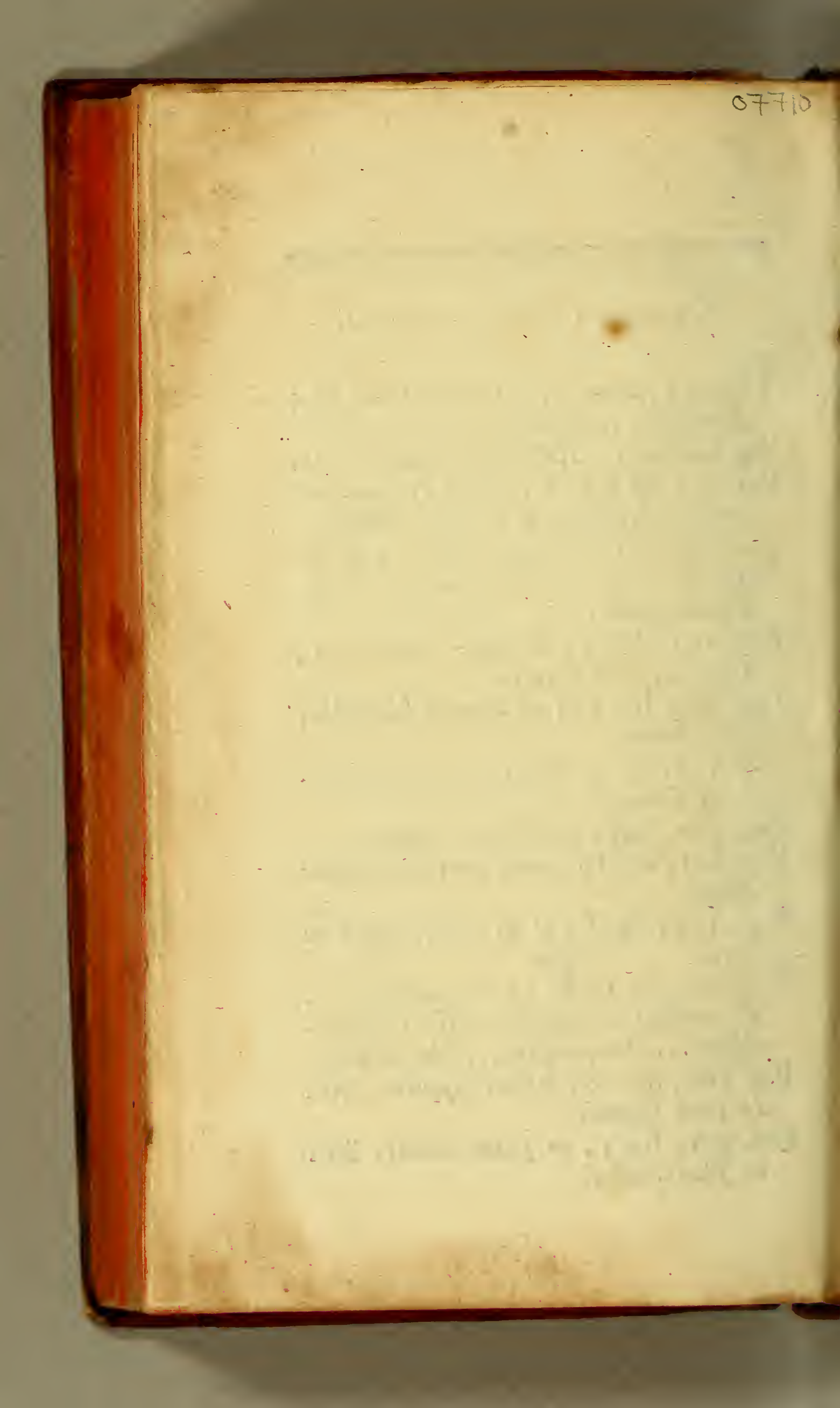
Pag. 343, lig. 19, *parle dont*, liſez *dont parle.*

Pag. 352, lig. 8, *il ne ſort*, liſez *il ne ſorte.*

Pag. 367, lig. 12 & 14, *ils guériſſent ... ils pouſſent ... ils lâchent*, liſez *elles guériſſent ... elles pouſſent ... elles lâchent.*

Pag. 384, lig. 18, *le faire ſuppléer*, liſez *la faire ſuppléer.*

Pag. 395, lig. 5, *en plant incliné*, liſez *en plan incliné.*


07710

